Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 137-ОД от 31.08.2017
Директор
И.Н. Красилова

Основная профессиональная образовательная программа -
программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234)

Базовая– квалификация выпускника –техник-технолог

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
Форма обучения – очная
Профиль - естественнонаучный
Год набора - 2017

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 1 от «31» августа 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общие положения ... 3
1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 3
1.2 Предназначение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 3
1.3 Нормативный срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 3
1.4 Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 4
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 4
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ... 4
2.3 Требования к практическому опыту, умениям и знаниям выпускников ... 6
3.Содержание и организация образовательного процесса ... 41
3.1 Учебный план ... 41
3.2 Календарный учебный график ... 43
3.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей ... 43
3.4 Программы учебных и производственных практик ... 543
4.Требования к условиям реализации ППССЗ ... 631
4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов ... 631
4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе 631
4.3 Организация производственной практики ... 631
4.4 Организация самостоятельной работы обучающихся ... 640
4.5 Кадровое обеспечение ... 640
4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение ППССЗ ... 666
4.7 Материально-техническое обеспечение ППССЗ ... 681
5. Характеристика социокультурной среды ... 684
6.Оценка результатов освоения ППССЗ ... 686
6.1 Организация и учебно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации 686
6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников ... 687
6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы ... 694
Приложение А Рабочий учебный план по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания ...
Приложение Б Календарный график учебного процесса ...
Приложение В Комплексная программа воспитания студентов ...
Приложение Г Фонд оценочных средств ...
Приложение Д Тематические планы ...

1.Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)- программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

Нормативно-правовой базой для разработки ППССЗ являются:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО)по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. № 33234;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки от 17мая 2012 г. №413, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня2012 г. №24480.

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя: рабочий учебный план, составленный на основе ФГОС СПО, рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин, программы практик, программу государственной (итоговой) аттестации. ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется с учетом требований регионального рынка труда.

1.2 Предназначение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Миссия ППССЗ: формирование готовности выпускника к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни.

Цель: обеспечение достижения обучающимися результатов, соответствующих требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания »базовой подготовки с квалификацией- техник-технолог.

1.3 Нормативный срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки в очной форме образования на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация - техник-технолог.

1.4 Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» получила экспертное заключение работодателя.

Представители работодателя участвуют в реализации ППССЗ при работе в составе комиссий экзамена (квалификационного),государственной экзаменационной комиссии, руководстве производственной практикой, в качестве экспертов при проведении занятий, проведении экспертизы программ профессиональных модулей.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Техник-технолог(базовой подготовки) готовится к следующим **видам деятельности:**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

Организация кооперативного дела и предпринимательства

Техник-технолог(базовой подготовки) должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Техник-технолог(базовой подготовки) должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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

ВПД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД 4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6.Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».
ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции

ВПД 8. Организация кооперативного дела и предпринимательства.
ПК 5.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 5.2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности

ПК 5.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план
ПК5. 4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.

Освоение содержания общеобразовательных дисциплин должно обеспечивать достижение студентами следующих **результатов**: **личностных**, включающих готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметных, включающих освоенные обучающимися межпредметные онятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных, включающих освоенные обучающимися в ходе изучения учебной дисциплины умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебной дисциплины, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

2.3 Требования к практическому опыту, умениям и знаниям выпускников

Индекс	Наименование циклов, разделов и модулей, требования к практическому опыту, умениям и знаниям	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)
ОУД	**Общеобразовательный цикл**	
	Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**: **личностных:** воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; **метапредметных:**	ОУДб.01Русский язык и литература. Русский язык

	владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; **предметных:** сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	
	личностных: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии	ОУДб.02 Русский язык и литература. Литература

	с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.); **метапредметных:** умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; **предметных:** сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный	

	контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	
	личностных: сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; **метапредметных:** умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; **предметных:** сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	ОУДб.03 Иностранный язык

	личностных: сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; **метапредметных:** умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; **предметных:** сформированность представлений о математике как части мировой	ОУДб.04 Математика: алгебра, начала математичес-кого анализа, геометрия

	культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.	
	личностных: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости засвой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народаРоссии, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); становление гражданской позиции как активного и ответственного членароссийского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные иобщечеловеческие гуманистические и демократические ценности; готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровнюразвития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознаниесвоего места в поликультурном мире; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовностьи способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,находить общие цели и сотрудничать для их достижения; **метапредметных:** умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планыдеятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и	ОУДб.05 История

	корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достиженияпоставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешныестратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместнойдеятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность ксамостоятельному поиску методов решения практических задач, применениюразличных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательнойдеятельности, включая умение ориентироваться в различных источникахисторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач ссоблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения,правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющиестратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; **предметных:** сформированность представлений о современной исторической науке, ееспецифике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкциис привлечением различных источников; сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения вдискуссии по исторической тематике.	
	личностных: готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; приобретение личного опыта творческого использования профессиональнооздоровительных средств и методов двигательной активности; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; способность к построению индивидуальной образовательной траектории	ОУДб. 06 Физическая культура

	самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите; **метапредметных:** способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; **предметных:** умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной	

	деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	
	личностных: развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите; формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; **метапредметных:** овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;	ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

	приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни; развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; **предметных:** сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике	
	личностных: чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального	ОУДб.08 Физика

	развития в выбранной профессиональной деятельности; умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; **метапредметных:** использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; умение анализировать и представлять информацию в различных видах; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая Содержание и формы представляемой информации; **предметных:** сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; сформированность умения решать физические задачи; сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	
	личностных: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством	ОУДб.09 Обществознание

	собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; **метапредметных:** умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; **предметных:** сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	

	владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	
	личностных: сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость; **метапредметных:** владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; **предметных**: владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических	ОУД.б.10 География

	процессов и проблем; сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем	
	личностных: чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; осознание своего места в информационном обществе; готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций; **метапредметных:** умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в	ОУДп.11 Информатика

	изучении явлений и процессов; использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	
	личностных: чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; умения использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; **метапредметных:** использование различных видов познавательной деятельности и	ОУДп.12Химия

	основных интеллектуальных операций(постановка задачи, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения и систематизации, выявление причинно-следственных связей, поисков аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания(наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; **предметных**: сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, поступающей из разных источников.	
	личностных: сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира; понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и	ОУДп.13 Биология

	других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; **метапредметных:** осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); **предметных:** сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения	
	личностных: сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность основ сморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сформированность коммуникативной компетентности в общении и	УД.14.1 Основы проектой деятельности

	сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость; ***метапредметных:*** владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; понимание места и роли индивидуального проекта в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях с другими дисциплинами; ***предметных***: - отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. - выделение основных этапов создания проекта - представления о научных методах, используемых при создании проекта - изучение способов анализа и обобщения полученной информации; - получение представления об обще логических методах и научных подходах; - получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта	
	Личностных: -узнавать изученные произведения и соотносить их с определенной эпохой, стилем, направлением; -устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства; **Метапредметных:** -умение планировать неречевое и речевое поведение; -способность применять коммуникативные компетенции; -умение четко устанавливать сферы знаемого и незнаемого; -способность ставить цели и формулировать задачи для их достижения, планировать последовательность и прогнозировать итоги действий и всей работы в целом, анализировать полученные результаты (и отрицательные, и положительные), -делать соответствующие выводы (промежуточные и конечные), корректировать планы, устанавливать новые индивидуальные показатели; **Предметных:** -пользоваться различными источниками информации о мировой	УД.14.2 Искусство

	художественной культуре; -выполнять учебные и творческие задания (доклады, сообщения); -определять: -основные виды и жанры искусства; -изученные направления и стили мировой художественной культуры; -шедевры мировой художественной культуры; -особенности языка различных видов искусства; -проводить исследовательские действия: навыки работы с данными (способность извлекать сведения из различных источников, систематизировать и анализировать их, представлять разными способами); -умение вести самонаблюдение, самооценку, самоконтроль в ходе коммуникативной деятельности.	
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; **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	ОГСЭ.01. Основы философии
	уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; **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 ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения	ОГСЭ.02. История
	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;	ОГСЭ.03. Иностранный язык

	знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	
	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	ОГСЭ.04. Физическая культура
	уметь: владеть нормативным аспектом культуры речи; анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; совершенствовать грамматическую культуру, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой; общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной и ненормированной устной и письменной речи, пользоваться различными словарями; совершенствовать фонетическую и лексическую культуру собственной речи, соблюдать акцентологические и орфоэпические нормы, пополнять словарный запас, находить и исправлять ошибки в устной и письменной речи; отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления; создавать тексты учебно-научного, публичного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовке студентов; владеть риторическими приемами произнесения речи, ведения диалога, спора, ответов на вопросы, невербальными средствами общения. **знать:** значение языка, мышления и речи в деятельности человека, проблемы современного русского языка; отличия языка и речи, функции языка, технологии эффективной речевой коммуникации и виды речевой деятельности; основные понятия культуры речи, ее аспекты, типологию современных словарей, типы речевых норм; правила нормативного употребления разных частей речи; способы обогащения речи, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, правила употребления научных терминов и профессиональных слов, типы лексических ошибок; функционально-смысловые типы речи, стили языка, сферу их использования, и особенности построения текста в разных стилях; риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей; правила невербального общения, ведения полемики, диалога, ответов на вопросы	ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **уметь:** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; **знать:** значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;	ЕН.01. Математика

	основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	
	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	ЕН.02. Экологические основы природопользования
	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; **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	ЕН.03. Химия

	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	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	
	В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен: **уметь:** использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; **знать:** основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств	ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; **знать:** роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	ОП. 02. Физиология питания

	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания	
	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; **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	ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
	уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; **знать:** основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных	ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

	программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	
	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; **знать:** основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	ОП. 05. Метрология и стандартизация
	уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; 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; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, 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; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности
	уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; **знать:** основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

	механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	
	уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; **знать:** системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОП. 08. Охрана труда
	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

	специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; **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	
	уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей. **знать**: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания	ОП.10. Лечебное питание
	уметь: оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии; осуществлять автоматизированную обработку документов; осуществлять хранение и поиск документов; использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте. **знать**:	ОП.11. Документационное обеспечение управления

	основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления; системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию; классификацию документов; требования к составлению и оформлению документов; организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.	
	уметь: распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности; давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности; владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности; учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия; поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда; применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации; конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию; соблюдать этические нормы делового поведения. **знать:** психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности; психологическую структуру и типологию личности; психологические аспекты управления коллективом; виды, принципы и средства делового общения; способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности.	ОП.12. Психология делового общения и управления
ПМ.00	**Профессиональные модули**	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; **знать:** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

	сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; **знать:** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	

	требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

	кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

	организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; **знать:** ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных,	изделий

	мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; **знать:** ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из	МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

	шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; **уметь:** рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; **знать:** принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

	методики расчета экономических показателей	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» **иметь практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья; **уметь:** проверять качество сырья; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд; использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий; оценивать качество готовой продукции; выбирать способы хранения готовой продукции. **знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции; правила хранения и требования к качеству; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	МДК 07.01 Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства **иметь практический опыт:** осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации; **уметь:** определять цели деятельности и миссию предприятия; выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса; проводить анализ рынка товаров и услуг; определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия; разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия; составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана; оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета; планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска; организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности; применять законодательные акты при организации кооперативного дела; **знать:** сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе; источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора; методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности; законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;	МДК 08.01 Организация кооперативного бизнеса

	процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ; процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности; отрасли деятельности потребительской кооперации; особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности; особенности формирования корпоративной культуры; виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности; типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками; назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки; методы и направления маркетинговых исследований рынка; формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.	

3.Содержание и организация образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.). Начало учебного года 1 сентября. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе модулей; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю.При разработке учебного плана ППССЗ и формировании общеобразовательного цикла нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общеобразовательного;
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть образовательной программы составляет 70,4%, вариативная часть –29,6%. Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины «Математического и общего естественнонаучного цикла», общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули обязательной части с учетом потребностей системы потребительской кооперации Алтайского края, запросов работодателей предприятий общественного питания, и на введение дисциплины общего гуманитарного и социально-экономическогоцикла «Русский язык и культура речи», общепрофессиональных дисциплин:

«Лечебное питание», «Документационное обеспечение управления»,«Психология делового общения и управления» и профессионального модуля «Организация кооперативного дела и предпринимательства». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части		Распределение вариативной части		Всего
		Часов/ недель	%	Часов/ недель	%	
ОУД	Общеобразовательный цикл	1404	100	0	0	1404
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630	92,1	54	7,9	684
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	312	92,9	24	7,1	336
П	Профессиональный цикл	2136	63,7	1218	36,3	3354
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	624	57,5	462	42,5	1086
ПМ	Профессиональные модули	1512	66,7	756	33,3	2268
	Итого	3078	70,4	1296	29,6	4374
	Всего	4482		1296		5778
УП	Учебная практика	6				5
ПП	Производственная практика	22				22
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	4				4
ПА	Промежуточная аттестация	5				5
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6				6
ГИА 01	Выполнение выпускной квалификационной работы	4				4
ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы	2				2

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. При реализации образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ учитывается получаемая специальность. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199, примерным распределением специальностей СПО по профилям профессионального образования специальность СПО «Технология продукции общественного питания» по профилю получаемого профессионального образования относится к естественнонаучному профилю.В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования в общеобразовательный цикл включены 14 учебных дисциплин (7– общих: «Русский язык и культура речи. Русский язык», «Русский язык и культура речи. Литература», «Иностранный язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности»; 6 - по выбору из обязательных предметных областей, не менее одной общеобразовательной дисциплины из каждой предметной области: «Информатика», «Физика», «Химия», «Обществознание», «Биология», «География»; 1 – дополнительная учебная дисциплина по выбору обучающихся, предлагаемая образовательной организацией – «Основы пректной деятельности» или «Искусство»), из них три дисциплины

изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности СПО – «Информатика», «Химия», «Биология» (письмо Минобрнауки от 17.03.2015 № 06-259).Предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной). Тематика индивидуальных проектов уточняется преподавателями учебных дисциплин с учетом специфики специальности и обсуждается с обучающимися. Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла за счет времени, отведенного на самостоятельную работу.

Общий гуманитарныйи социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. Профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс, учебную и/или производственную практики.

Обязательная часть общего гуманитарногои социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки включает дисциплины Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 часов.

Объем времени, отведенный на практические и лабораторные занятия, курсовые работы, различные виды практики соответствует требованиям ФГОС СПО. Практикоориентированность рабочей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет 64%.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК 03.01«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по рабочей профессии «Повар». Данный модуль может быть использован автономно в дополнительном профессиональном образовании.

Промежуточная аттестацияпроводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. Промежуточная аттестация в форме зачетов или дифференцированных зачетов проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный).

Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в Приложении А.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан с учетом количества часов аудиторных занятий, форм промежуточной аттестации в соответствии с рабочим учебным планом специальности. Календарный учебный график приведен в Приложении Б.

3.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Перечень программ дисциплин и профессиональных модулей.
Общеобразовательный цикл:
Русский языки литература. Русский язык,
Русский язык и литература. Литература,
Иностранный язык,
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия,
История,
Физическая культура,
Основы безопасности жизнедеятельности,

Физика,
Обществознание,
География,
Информатика,
Химия,
Биология,
Основы пректной деятельности,
Искусство;

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Основы философии,
История,
Иностранный язык,
Русский язык и культура речи,
Физическая культура;

Математический и общий естественнонаучный цикл:

Математика,
Экологические основы природопользования,
Химия;

Профессиональный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,
Физиология питания,
Организация хранения и контроль запасов сырья,
Информационные технологии в профессиональной деятельности,
Метрология и стандартизация,
Правовыеосновы профессиональной деятельности,
Основы экономики, менеджмента и маркетинга,
Охрана труда,
Безопасность жизнедеятельности,
Лечебное питание,
Документационное обеспечение управления,
Психология делового общения и управления;

Профессиональные модули:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,

Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»,

Организации кооперативного дела и предпринимательства.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы

подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:
общеобразовательный цикл – базовая дисциплина
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

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

Содержание дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой**компетенций.**
Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это **умения** осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.
Формирование ***языковой и лингвистической (языковедческой)*** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования **умения** пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.
Формирование ***культуроведческой*** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.
Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:
личностных:
– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
− формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
метапредметных:

− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
− владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать
свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего
возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах
деятельности;
− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной
и скрытой, основной и второстепенной информации;
− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный
контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
− сформированность представлений о системе стилей языка художественной
литературы.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*120*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*80*
в том числе:	
практические занятия	*48*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*40*
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	

Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык и литература. Русский

язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1.	**Введение**	**3**
Тема 1.1 Введение	**Содержание учебного материала**	**3**
	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Практические занятия 1.Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. 2.Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Составление таблицы «Язык как система»	
Раздел 2.	**Язык и речь. Функциональные стили речи.**	**15**
Тема 2.1 Язык и речь. Функциональные стили речи	**Содержание учебного материала**	**10**
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Функциональные стили речи и их особенности. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Функциональные стили речи и их особенности. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста. **Практические занятия** 1.Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. 2.Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). 3.Анализ структуры текста. 4.Освоение видов переработки текста. 5.Изучение особенностей построения текста разных функциональных	**10**

	типов. 6.Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. 7.Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.	
	Самостоятельная работа	**5**
	Подготовка сообщения по теме «Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств».	
Раздел 3.	**Фонетика и орфоэпия, графика и орфография**	**12**
	Содержание учебного материала	**12**
Тема 3.1 Фонетика и орфоэпия, графика и орфография	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок. **Практические занятия** 1.Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. 2.Сопоставление устной и письменной речи. 3.Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. 4.Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. 5.Наблюдение над выразительными средствами фонетики.	**8**
	Самостоятельная работа	**4**
	Подготовка сообщений по темам: «Благозвучие речи», «Звукопись как изобразительное средство», «Ассонанс и аллитерация» (одно сообщение по выбору обучающегося). Работа со словарями.	
Раздел 4.	**Лексика и фразеология**	**12**
Тема 4.1	**Содержание учебного материала**	**12**

Лексика и фразеология	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. **Практические занятия** 1.Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа. 2.Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления. 3.Лексический и фразеологический анализ слова. 4.Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. 5.Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. 6.Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.	**8**
	Самостоятельная работа	**4**
	Подготовка сообщения по теме «Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов». Работа со словарями.	
Раздел 5.	**Морфемика, словообразование и орфография**	**12**
Тема 5.1	**Содержание учебного материала**	**12**

Морфемика, словообразование и орфография	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии**.** Словообразовательный анализ. Употребление приставок в разных стилях речи**.** Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок *при-* / *пре-***.** Правописание сложных слов. **Практические занятия** 1.Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. 2.Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами. 3.Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования. 4.Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. 5.Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры. 6.Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.	**8**
	Самостоятельная работа	**4**
	Подготовка сообщений по темам: «Употребление приставок в разных стилях речи», «Употребление суффиксов в разных стилях речи», «Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов» (одно сообщение по выбору обучающегося). Выполнение тренировочных упражнений по темам раздела.	
Раздел 6.	**Морфология и орфография**	**33**
Тема 6.1 Морфология и орфография	**Содержание учебного материала**	**33**
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи	**22**

	предложений в тексте. Синонимия местоименных форм. Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание нес глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание нес причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание нес деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Служебные части речи Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов **(**в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц неи нис разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи. **Практические занятия** 1.Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. 2.Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте. 3.Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. 4.Сопоставление лексического и грамматического значения слов. 5.Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. 6.Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью	

	различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. 7.Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи. 8.Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. 9.Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.	
	Самостоятельная работа	**11**
	Подготовка сообщений по темам: «Основные выразительные средства морфологии», «Синонимия местоименных форм», «*Употребление форм глагола в речи», «*Синонимия наречий при характеристике признака действия», «Частицы как средство выразительности речи» (одно сообщение по выбору обучающегося). *Выполнение тренировочных упражнений по темам раздела.*	
Раздел 7.	**Синтаксис и пунктуация**	**33**
	Содержание учебного материала	**33**
Тема 7.1 Синтаксис и пунктуация	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений**.** Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от	**22**

	знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения). Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. **Практические занятия** 1.Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. 2.Наблюдение над существенными признаками словосочетания. 3.Особенности употребления словосочетаний. 4.Синонимия словосочетаний 5.Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения. 6.Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. 7.Сопоставление устной и письменной речи. 8.Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. 9.Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами / сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. 10.Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. 11.Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам. 12.Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему. 13.Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.	
	Самостоятельная работа	**11**
	Подготовка сообщений по темам: «Основные выразительные средства синтаксиса», «Логическое ударение», «Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении», «Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте» (одно сообщение по выбору обучающегося). Информационная	

	переработка текста: составление плана, тезисов, конспекта по темам раздела. Выполнение тренировочных упражнений по темам раздела.	
	Итого	**120**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется:

- кабинет русского языка и литературы;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
3. Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. - М., 2014.
4. Воителева Т.М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. - М., 2014.
5. Воителева Т.М. Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10-11 классы: в 2 ч. - М., 2014.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. 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».
5. Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод.пособие для учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений. - М., 2010.
7. Львова С.И. Таблицы по русскому языку. - М., 2010.
8. Пахнова Т.М. Готовимся к устному и письменному экзамену по русскому языку. - М., 2011.

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.
3. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В.Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.
4. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.
5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005.
6. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.
7. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ.ред. Л. И.Скворцова. - М., 2006.
8. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.
9. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.
10. Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. - М., 2006.

Интернет-ресурсы

1. Антонова, Е. С. Русский язык [Текст]: учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. – 384 с. : ил. - (ПО. ОД).
2. Воителева, Т. М. Русский язык. Сборник упражнений [Текст] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил.
3. Гольцова, Н. Г. Русский язык. 10-11 классы [Текст] : учебник / Н. Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. - М. : ООО "Русское слово-учебник", 2012. - 448 с.
4. Антонова, Е. С. Русский язык [Электронный ресурс]: учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. – 384 с. : ил. - (ПО. ОД). – Доступ в ЭБС «Академия».
5. Воителева, Т. М. Русский язык. Сборник упражнений [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО. ОД). – Доступ в ЭБС «Академия».
6. Русский язык. Сборник упражнений [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / П. А. Лекант [и др.] ; под ред. П. А. Леканта. — М. : Юрайт, 2016. — 314 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».
7. Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. А. Лобачева.-М. : Юрайт, 2017. - 281 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
8. Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2017. -298 с. - Доступ в ЭБС «Юрайт».
9. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
10. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка - информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
11. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
12. www.etymolog.russlang.ru (Этимология и история русского языка).
13. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
14. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
15. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки»).
16. www.metodiki.ru (Методики).
17. www.posobie.ru (Пособия).
18. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
19. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение»).
20. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
21. www.slovari.ru/distsearch (Словари. ру).

22. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
23. www.gramota.ru (Справочная служба).
24. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов, исследований и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметные результаты:	
− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;	Практическая работа
− владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;	Практическая работа
− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	Индивидуальный проект
− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;	Практическая работа
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Индивидуальный проект
− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;	Исследование
Предметные результаты:	
− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Тестирование
− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;	Защита устных и письменных высказываний
− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	Самоанализ текстов различных типов речи с точки зрения соблюдения речевых норм
− владение умением анализировать текст с точки	

зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественно-научного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

общеобразовательный цикл - базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- **воспитание** духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- **развитие** представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления,

эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- **освоение** текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- **совершенствование** умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

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

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

− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− эстетическое отношение к миру;

− совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

− использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

− умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

− умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

− умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

предметных:

−сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

− сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

− знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния

на формирование национальной и мировой культуры;
− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
− владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **181**часов**,** в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **121** часов;
самостоятельной работы обучающегося **60** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*181*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*121*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*60*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныРУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1.	**Введение**	**3**
Тема 1.1. Введение	**Содержание учебного материала**	**3**
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Составление таблицы «Периодизация русской литературы»	
Раздел II.	**Развитие русской литературы и культуры первой половины XIX века**	**21**
Тема 2.1. Историко-культурный процесс рубежа XVIII - XIX веков	**Содержание учебного материала**	**3**
	Историко-культурный процесс рубежа XVIII - XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К. Н. Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В.А.Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».	**2**

	Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж.Г.Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN1», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э.Т.А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И.В.Гёте «Фауст». О.Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет». Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII - начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г.Р.Державина, Д.И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина. Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX-XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм. Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII - начала XIX века. Развитие русского театра.	
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики» (одно сообщение по выбору обучающегося).	
Тема 2.2. Александр Сергеевич Пушкин (1799 - 1837)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный.», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал. »), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил.», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу. ». Поэма «Медный всадник». Трагедия « Борис Годунов». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило.», «Редеет облаков летучая гряда.», «Свободы сеятель пустынный.», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла.», «Я вас любил, любовь еще, быть может.», «Все в жертву памяти твоей.», «Ненастный день потух.», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет.», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая». Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин». Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев. Демонстрации. Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г. Чириков, В.А. Тропинин, О. А.Кипренский, В.В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А.С.Пушкина В.Фаворского, В.Дудорова, М.Врубеля, Н.Кузьмина, А.Бенуа, Г.Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи	**4**

	А. С. Пушкина А. П. Бородина, Н. А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов». Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина». «Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный.», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал. »), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил.», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу. ». Поэма «Медный всадник». Трагедия « Борис Годунов». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило.», «Редеет облаков летучая гряда.», «Свободы сеятель пустынный.», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла.», «Я вас любил, любовь еще, быть может.», «Все в жертву памяти твоей.», «Ненастный день потух.», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет.», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая». Демонстрации. Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г. Чириков, В.А. Тропинин, О. А.Кипренский, В.В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А.С.Пушкина В.Фаворского, В.Дудорова, М.Врубеля, Н.Кузьмина, А.Бенуа, Г.Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А. С. Пушкина А. П. Бородина, Н. А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А. С. Пушкина (по выбору студентов). Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.	
Тема 2.3. Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 - 1841)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. В. Г. Белинский «Стихотворения М. Лермонтова». Драма « Маскарад». Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени». Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция. Демонстрации. Портреты М. Ю. Лермонтова. Картины и рисунки М. Ю. Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников- иллюстраторов. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или	**4**

	реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю.Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов - художник», «Любовная лирика Лермонтова». Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную.»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда.»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал.»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен.», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия.», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу.». Поэма «Демон». Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая.», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный.»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива.», «Я не унижусь пред тобой.», «Оправдание», «Она не гордой красотой.», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк».	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов). Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.	
Тема 2.4. Николай Васильевич Гоголь (1809 - 1852)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе. В.Г.Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя». Демонстрации. Портреты Н. В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф. А. Моллер и др.). Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души». Для чтения и изучения. «Портрет». Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»). Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира. Иллюстрации к произведениям Н. В. Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н.Кузьмина, А.Каневского, А.Пластова, Е.Кибрика, В. Маковского, Ю.Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.	**4**
	Самостоятельная работа	**2**
	Творческие задания. Исследование и подготовка сообщений «Петербург в жизни и творчестве Н.В.Гоголя», «Н.В.Гоголь в воспоминаниях современников» (одно сообщение по выбору обучающегося). Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов).	
Раздел III.	**Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века**	**60**
Тема 3.1. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	**Содержание учебного материала**	**3**
	Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И.К. Айвазовский, В.В. Верещагин, В.М. Васнецов, Н.Н. Ге, И.Н. Крамской, В.Г. Перов, И. Е. Репин, В.И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3-4 художников по выбору	**2**

	преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр - «второй Московский университет в России». М.С. Щепкин - основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства - Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и А.П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. Для чтения и обсуждения. В.Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д.И. Писарев «Реалисты». Н.Г. Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В.Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя). Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» - главный вопрос эпохи 1850-1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века». Литература народов России (по выбору преподавателя). Зарубежная литература. Ч.Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г. Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Демонстрации. Отрывки из музыкальных произведений П. И. Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И.К. Айвазовского, А.В. Верещагина, В. М. Васнецова, Н. Н. Ге, И. Н. Крамского, В. Г. Перова, И. Е. Репина, В.И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи.	
	Самостоятельная работа	**1**
	Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».	
Тема 3.2. Александр Николаевич Островский (1823-1886)	**Содержание материала**	**6**
	Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского. Для чтения и изучения. Драма «Бесприданница». Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А.Н.Островского. Для чтения и обсуждения. Драмы А.Н. Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди - сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А.Н. Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы. Драма. Комедия.	**4**

	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского. Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины - воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Н. А. Добролюбов, Д. И. Писарев, А. П. Григорьев о драме «Гроза». Теория литературы. Драма. Комедия.	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А.Н.Островского», «Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания» (одно сообщение по выбору обучающегося). Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А. Н. Островского (по выбору студентов).	
Тема 3.3. Иван Александрович Гончаров (1812-1891)	**Содержание материала**	**3**
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская - Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров - мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова Для чтения и изучения. Роман «Обломов». Для чтения и обсуждения. Роман « Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В. Дружинина «Обломов. Роман И. А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”». Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин). Теория литературы. Социально-психологический роман. Демонстрации. Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж. Н. Михалков). Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Захар - второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Захар - второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”» (один реферат по выбору обучающегося).	

Тема 3.4. Иван Сергеевич Тургенев (1818 - 1883)	**Содержание учебного материала**	**9**
	Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М. А. Антоновича. «Асмодей нашего времени». Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя). Повторение. Герой времени в творчестве М. Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»). Демонстрации. Портреты И. С. Тургенева (худ. А. Либер, В. Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И. С. Тургенева художников В. Домогацкого, П. М. Боклевского, К. И. Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А. М. Абазы на слова И. С. Тургенева «Утро туманное, утро седое». Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Д. И. Писарев. «Базаров». Теория литературы. Социально-психологический роман. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).	**6**
	Самостоятельная работа	**3**
	Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов). Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д.И.Писарев, М. А. Антонович, И. С. Тургенев)». Наизусть. Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).	
Тема 3.5. Николай Гаврилович Чернышевский (1828 -1889)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа. Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н. Г. Чернышевского (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети».	**2**

	Теория литературы. Утопия. Антиутопия. Демонстрации. Репродукции картин: А. Руднев «Н. Г. Чернышевский на допросе в сенате»; Ю. Казмичев «Защита диссертации Н. Г. Чернышевского»; В. Ладыженский «Т.Г.Шевченко и Н.Г.Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н. Г. Чернышевского «Что делать?» художника В. Минаева.	
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческое задание. Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”».	
Тема 3.6. Николай Семенович Лесков (1831-1895)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман « Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда». Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»). Демонстрации. Портреты Н.С.Лескова (худ. В.А.Серов, И.Е.Репин). Иллюстрации к рассказу «Левша» (худ. Н.В.Кузьмин). Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ. И.С.Глазунов). Репродукция картины В.В.Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н. С. Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н. С. Лескова» (один реферат по выбору обучающегося).	
Тема 3.7. Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826-1889)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Для чтения и изучения. Сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»). Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман « Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя). Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»). Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык). Демонстрации. Портрет М. Е. Салтыкова-Щедрина работы И. Н. Крамского.	**2**

	Иллюстрации художников Кукрыниксов, Ре-ми, Н. В. Кузмина, Д. А. Шмаринова к произведениям М. Е. Салтыкова-Щедрина. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов).	
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина».	
Тема 3.8. Федор Михайлович Достоевский (1821-1881)	**Содержание учебного материала**	**12**
	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Демонстрации. Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание». Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М.Достоевского. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Евангелие. Д.И.Писарев. Статья «Борьба за жизнь». Демонстрации. Иллюстрации П.М.Боклевского, И. Э. Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию» Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Демонстрации. Иллюстрации И.С.Глазунова к романам Достоевского. Картина Н.А.Ярошенко «Студент». Картина В.Г. Перова «Утопленница» Для чтения и обсуждения. Обзор романа « Униженные и оскорбленные» или « Идиот» (по выбору преподавателя). Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна - один из лучших женских образов Достоевского. Кадры из х/ф «Идиот» (реж. И. А.Пырьев).	**8**
	Самостоятельная работа	**4**
	Творческое задание. Подготовка вопросов для проведения дискуссии « Личность Раскольникова». Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н. В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н.А.Некрасов. Цикл «О погоде».	
Тема 3.9.	**Содержание учебного материала**	**12**

Лев Николаевич Толстой (1828-1910)	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Мировое значение творчества Л.Н.Толстого. Л.Н.Толстой и культура XX века. Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир». Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Теория литературы. Понятие о романе-эпопее. Демонстрации. Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского, Л. О. Пастернака, Н. Н. Ге, В. В. Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне. Правдивое изображение войны и русских солдат - художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва - величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»). Иллюстрации А. Апсита, Д. А. Шмаринова, К. И. Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Картины И.М.Прянишникова «В 1812 году» и А.Д. Кившенко «Совет в Филях». Портрет М. И. Кутузова работы Р. Волкова. Портрет Наполеона работы П. Деляроша. Гравюры Л. Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А.Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж. С.Ф. Бондарчук).	**8**
	«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого. Иллюстрации А. Кокорина, П. Пинкисевича к «Севастопольским рассказам». Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи-Мурат». Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А.Зархи). Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе « Война и мир; «Наташа Ростова - любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого.	
	Самостоятельная работа	**4**

	Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л.Н.Толстого. Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).	
Тема 3.10. Антон Павлович Чехов (1860-1904)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Критика о Чехове (И.Анненский, В.Пьецух). Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6». Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»). Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, А.А. Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А. П. Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д. А. Дубинского к рассказам А.П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре». Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”». Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Для чтения и изучения. Пьеса «Вишневый сад». Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т. д.).	**4**
	Самостоятельная работа	**2**
	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».	
Раздел IV	**Поэзия второй половины XIX века**	**12**
Тема 4.1. Поэзия второй половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**6**
	Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идейная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь»,	**4**

	«Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт.», поэма «Н.А.Грибоедова». А. А.Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев.»), «Вы рождены меня терзать.», «Я ее не люблю, не люблю.», «Над тобою мне тайная сила дана.», «Я измучен, истерзан тоскою.», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом.», «Когда колокола торжественно звучат». Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело». Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии. Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А.К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А.А. Григорьева. Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века». *Федор Иванович Тютчев (1803—1873)* Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. Для чтения и изучения. Стихотворения «8Пеп1шт», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.», «Тени сизые смесились.», «29-е января 1837», «Я очи знал, - о, эти очи», «Природа - сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать. ». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла.», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой. », «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье.», «Твой милый взор, невинной страсти полный. », «Еще томлюсь тоской желаний. », «Люблю глаза твои, мой друг.», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье.», «Не знаю я, коснется ль благодать.», «Она сидела на полу.», «Чему молилась ты с любовью.», «Весь день она лежала в забытьи.», «Есть и в моем страдальческом застое.», «Опять стою я над Невой.», «Предопределение». Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм. Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева. *Афанасий Афанасьевич Фет (1820-1892)* Жизненный и творческий путь А. А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета. Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую.», «Сияла ночь. Луной был полон сад.», «Еще майская ночь.». Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым.», «Какое	

	счастье - ночь, и мы одни.», «Уж верба вся пушистая.», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу.». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство». Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В.М. Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета. Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе. Творческие задания. Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А. А. Фет - переводчик», «А. А. Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А.А.Фета», «Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А. А. Фета. *Алексей Константинович Толстой (1817-1875)* Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли.», «Двух станов не боец, но только гость случайный.», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно.», «Колокольчики мои, цветики степные.», «Когда природа вся трепещет и сияет.», «То было раннею весной.», «Тебя так любят все; один твой тихий вид.». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоем ревнивом взоре.», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя.», «Минула страсть, и пыл ее тревожный.», «Не ветер, вея с высоты.», «Ты не спрашивай, не распытывай.», «Кабы знала я, кабы ведала.», «Ты, как утро весны.», «Милый друг, тебе не спится», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя.», «Вот уж снег последний в поле тает», «Прозрачных облаков спокойное движенье.», «Земля цвела. В лугу, весной одетом». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис». Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне. Повторение. Тема любви в русской поэзии. Демонстрации. Портреты и фотографии А. К. Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А. М. Жемчужникова, Бейдельмана, Л. Ф. Лагорио. Романс П. И. Чайковского на стихи А.К.Толстого «Средь шумного бала.». Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А. К. Толстой - прозаик», «А.К. Толстой - драматург», «А.К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А.К.Толстого в Красном Роге.	
	Самостоятельная работа	**2**
	Наизусть. Одно стихотворение Ф.И.Тютчева (по выбору студентов). Наизусть. Одно стихотворение А. А. Фета (по выбору студентов). Наизусть. Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору студентов).	
Тема 4.2. Николай Алексеевич Некрасов (1821-1878)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840-1850-х и 1860-1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода.»), «Вчерашний день, часу в шестом.», «Еду ли ночью по улице темной.», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей.», «О Муза, я у двери гроба.», «Блажен незлобивый поэт.», «Внимая ужасам войны.», «Орина -	**4**

	мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали.», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной.», «Да, наша жизнь текла мятежно.», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «.одинокий, потерянный.», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги.». Поэма «Современники». Ю.И. Айхенвальд «Некрасов», К.И.Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова». Демонстрации. Портреты Н. А. Некрасова. Иллюстрации А. И. Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова. Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд.», «Железная дорога». Теория литературы. Народность литературы. Стилизация. Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Некрасовский “Современник”», «Н. А.Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н.А.Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”)», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н.А.Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов» (одно сообщение по выбору обучающегося).	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова. Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).	
Раздел V.	**ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА** **Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века**	**24**
Тема 5.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	**Содержание учебного материала**	**3**
	Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; А. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин « Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства». Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XVIII веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л.Н.Толстого, Ф. М. Достоевского и др.). Демонстрации. Картины В.А.Серова, М.А. Врубеля, Ф.А. Малявина, Б. М. Кустодиева, К.С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А.Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина, А.В.Рахманинова, И. Ф.Стравинского, С.С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского. «Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева.	**2**

	Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, А. В. Неждановa (материал по выбору учителя). Театр К. С. Станиславского и Вс. Э. Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.	
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».	
Тема 5.2. Русская литература на рубеже веков Иван Алексеевич Бунин (1870-1953)	**Содержание учебного материала**	**6**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья.». Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час.», «Ковыль». Демонстрации. Портреты и фотографии И. А. Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И. А. Бунина.	**4**
	Самостоятельна работа	**2**
	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; « Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина» (один реферат по выбору обучающегося).	
Тема 5.3. Александр Иванович Куприн (1870-1938)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX-XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение	**2**

	проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя). Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет». Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся». Повторение. Романтические поэмы А.С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И. С. Тургенева “Ася”». Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман. Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, ор. 2. Largo Appassionato. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И. А.Бунина и А.И.Куприна: общее и различное».	
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И. А.Бунина и А.И.Куприна: общее и различное».	
Тема 5.4. Серебряный век русской поэзии	**Содержание учебного материала**	**6**
	Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX - начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева. *Истоки русского символизма.* Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя. Литература народов России. Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя). Зарубежная литература. Ш.Бодлер, П.Верлен, А.Рембо, М.Метерлинк. Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм. Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо, С.Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя). *Валерий Яковлевич Брюсов* Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», « Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений). *Константин Дмитриевич Бальмонт* Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным	**4**

	способам выражения чувств и мыслей. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени.», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце.» (возможен выбор трех других стихотворений). *Андрей Белый* Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений). Зарубежная литература. Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса « Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов). *Акмеизм.* Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. *Николай Степанович Гумилев* Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма». стихотворений). *Футуризм.* Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак). Для чтения и обсуждения. Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу». *Игорь Северянин* Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин.»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). *Хлебников Велимир Владимирович* Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы.», «Еще раз, еще раз.» (возможен выбор трех других стихотворений). *Новокрестьянская поэзия.* Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, В. А. Есенина. *Николай Алексеевич Клюев* Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья.», «Из подвалов, из темных углов.» (возможен выбор трех других стихотворений).	
	Самостоятельная работа	**2**

	Наизусть. Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов). Повторение. Романтическая лирика поэтов XIX века (А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Ф. И. Тютчев и др.)	
Тема 5.5. Максим Горький (1868-1936)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917-1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги « Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский). Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). « Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль». Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя). Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А.С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»). Теория литературы. Развитие понятия о драме. Демонстрации. Картина И. К. Айвазовского «Девятый вал». Портреты М. Горького работы И. Е. Репина, В. А. Серова, П. Д. Корина. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М.Достоевского и М.Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» - по выбору учащихся)	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Монолог Сатина.	
Тема 5.6. Александр Александрович Блок (1880-1921)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека.», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет.». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить.», цикл «Кармен». Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образ-символ). Развитие понятия о поэме. Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.	**2**

	Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; « Тема революции в творчестве А. Блока».	
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения А.А.Блока (по выбору студентов).	
Раздел VI.	**Особенности развития литературы 1920-х годов.**	**12**
Тема 6.1. Литература 20х годов	**Содержание материала**	**3**
	Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Составить таблицу «Литературный процесс 1920-х годов»	
Тема 6.2. Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930)	**Содержание материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма « Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно.», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А.С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»). Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение. Демонстрации. Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки А.В. Маяковского, плакаты Д. Моора. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В. Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века».	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).	
Тема 6.3. Сергей	**Содержание материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением раннее изученного). Поэтизация	**2**

Александрович Есенин (1895-1925)	русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» - поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных.», «Спит ковыль. Равнина дорогая.», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом.», «Неуютная, жидкая лунность.», «Не жалею, не зову, не плачу.», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ.». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу.», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина». Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А.А. Фета. Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности. Демонстрации. Фотографии С. Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Константиново - Москва. Песни, романсы на стихи С. Есенина. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой.»; «Тема любви в творчестве С.А.Есенина»; «Тема Родины в творчестве С. А. Есенина и А. А. Блока».	
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).	
Тема 6.4. Александр Александрович Фадеев (1901-1956)	**Содержание материала**	**3**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа. Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром». Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А. А. Фадеев в жизни и творчестве», «Взгляды А. А. Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А.А. Фадеева» (один доклад по выбору обучающегося).	
Раздел VII.	**Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов**	**24**
Тема 7.1. Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, А. Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы. *Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой,* конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	**4**

	Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано.», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины.», «Имя твое - птица в руке.», «Тоска по родине! Давно.», «Есть счастливцы и есть счастливицы.», «Хвала богатым». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы.», «Я счастлива жить образцово и просто.», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов). Зарубежная литература. Р. М. Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX - XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.). Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б.Пастернак, Р.М.Рильке: диалог поэтов», «М.И.Цветаева и А.А.Ахматова», «М. И. Цветаева - драматург». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. И. Цветаевой. *Сведения из биографии О.Э. Мандельштама.* Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку- волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса.», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез.»), «За гремучую доблесть грядущих веков.», «Квартира тиха, как бумага.», «Золотистого меда струя из бутылки текла.». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны.», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айа-София», «На площадь выбежав, свободен.», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа - тот же Рим.». Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н.В. Гоголь, Ф.М.Достоевский). Природа в поэзии XIX века. Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности. По выбору преподавателя - творчество А. Н. Толстого или А. П. Платонова. Сведения из биографии А. Н. Толстого. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Для чтения и обсуждения. Повесть « Котлован». Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М. Е. Салтыкова- Щедрина. Демонстрации. Музыка Д.Д.Шостаковича, И.О.Дунаевского. Картины П.Н.Филонова. *Алексей Николаевич Толстой (1883-1945)* Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» - художественная история России XVIII века. Единство исторического	

	материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения. Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов). Повторение. Развитие жанра исторического романа (А.С. Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»). Теория литературы. Исторический роман. Демонстрации. Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В. Скотт. «Айвенго». *Исаак Эммануилович Бабель (1894-1940)* Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов). Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе. Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.	
	Самостоятельная работа	**2**
	Наизусть. Одно-два стихотворения поэтов 1920ых гг. (по выбору студентов). Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А.Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова», «Стилистика рассказов И. Э. Бабеля», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабеля и романе А. Фадеева “Разгром”». (одно сообщение по выбору обучающихся)	
Тема 7.2. Михаил Афанасьевич Булгаков (1891-1940)	**Содержание учебного материала**	**9**
	Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры. Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н. В. Гоголя и М. Е. Салтыкова- Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова- Щедрина. Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе. Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь - лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Демонстрации. Фрагменты кинофильма «Дни Турбиных» (реж. В. Басов). Для чтения и изучения. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М. А. Булгакова. Фрагменты кинофильма «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).	**6**
	Самостоятельная работа	**3**
	Творческое задание. Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М. А. Булгакова	
Тема 7.3.	**Содержание учебного материала**	**9**

Михаил Александрович Шолохов (1905-1984)	Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина». Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов). Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Демонстрации. Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957-1958 годы). Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей. Демонстрации. Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957-1958 годы).	**6**
	Самостоятельная работа	**3**
	Творческое задание. Исследование и подготовка доклада « Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».	
Раздел VIII.	**Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет**	**9**
Тема 8.1. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	**Содержание учебного материал**	**3**
	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В.Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М. Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М.Шолохов, И. Эренбург, А.Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидающих и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Составить таблицу «Особенности развития литературы периода ВОВ»	
Тема 8.2. Анна Андреевна Ахматова (1889-1966)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых	**2**

	послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу.», «Пахнут липы сладко.», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью.», «Не с теми я, кто бросил земли.», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием». Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям.», «Ты письмо мое, милый, не комкай.», «Все расхищено, предано, продано.», «Зачем вы отравили воду.», цикл «Тайныремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине. Повторение. Любовная лирика русских поэтов. Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство. Демонстрации. Портреты А. А. Ахматовой кисти К.С. Петрова-Водкина, Ю. П. Анненкова, А. Модильяни. Иллюстрации М.В. Добужинского к книге «Подорожник». Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомильонного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой.	
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).	
Тема 8.3. Борис Леонидович Пастернак (1890-1960)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман « Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа. Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три - по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать.», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути.», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт». Для чтения и обсуждения. Роман « Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А.А.Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М.А.Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»). Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман. Демонстрации. Видеофильм «Борис Пастернак». А. Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И.Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б.Л.Пастернак. «Прелюдия». М. Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л. О. Пастернака. Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка. Творческое задание. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов - в чем	**2**

	разница? ».	
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)	
Раздел IX.	**Особенности развития литературы 1950-1980-х годов**	**9**
Тема 9.1.	**Содержание учебного материала**	**3**

Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950-1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С.Смирнов. Очерки. В.Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П.Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя. Зарубежная литература. Э. Хемингуэй. Старик и море». Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века. Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод. Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3-6-й струнный квартеты (1946-1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950- 1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев». *Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы* Основные направления и течения художественной прозы 1950-1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература	**2**

	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Жанровое своеобразие произведений В. Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В. Шукшина (по рассказам “Чудик”», “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”)» (одно сообщение по выбору обучающегося) Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся).	
Тема 9.2. Александр Трифонович Твардовский (1910-1971)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский - главный редактор журнала «Новый мир». Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете.», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины.», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью - даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX-XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века. Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма. Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX-XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А. Твардовского» (одно сообщение по выбору обучающегося).	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).	
Тема 9.3. Александр Исаевич Солженицын (1918-2008)	**Содержание учебного материала**	**1,5**
	Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына- психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына. Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Проза В. Шаламова. Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика. Демонстрация. Кадры из экранизаций произведений А. И. Солженицына.	**1**
	Самостоятельная работа	**0,5**

	Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы». (одно сообщение по выбору обучающегося)	
Тема 9.4. Александр Валентинович Вампилов (1937-1972)	**Содержание учебного материала**	**1,5**
	Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А.Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия - главный пафос драматургии А.Вампилова. Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Повторение. Н.В.Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950-1980-х годов. Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт. Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.	**1**
	Самостоятельная работа	**0,5**
	Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокие игры”» (одно сообщение по выбору обучающегося).	
Раздел X.	**Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)**	**4**
Тема 10.1. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	**Содержание учебного материала**	**4**
	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б. Зайцева, В.Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А. Синявского, Г. Владимова. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) И.С.Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых». Б. К. Зайцев. «Странное путешествие». Г. Газданов. «Вечер у Клэр». В.Иванов. Произведения по выбору. З. Гиппиус. Произведения по выбору. Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору. Б. Ширяев. «Неугасимая лампада». И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору. Д.И.Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. А.Синявский. «Прогулки с Пушкиным». Для чтения и изучения В.Набоков. Машенька. Повторение. Поэзия и проза XX века. Теория литературы. Эпос. Лирика.	**3**
	Самостоятельная работа	**1**
	Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции» (одно сообщение по выбору обучающегося)	

Раздел XI.	**Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов**	**3**
Тема 11.1. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	**Содержание учебного материала**	**3**
	Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) А. Рыбаков. «Дети Арбата». В. Дудинцев. «Белые одежды». А.Солженицын. Рассказы. В.Распутин. Рассказы. С.Довлатов. Рассказы. В.Войнович. «Москва-2042». В.Маканин. «Лаз». А. Ким. «Белка». А.Варламов. Рассказы. В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В.Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы». В.Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия». В.Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору). О. Михайлова. «Русский сон». Л. Улицкая. «Русское варенье». Для чтения и изучения. В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т.Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997-1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!». Литература народов России. По выбору преподавателя. Зарубежная литература. По выбору преподавателя. Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950-1980-х годов. Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм. Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980-2000-х годов. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX-XX1 века»; «Фантастика в современной литературе».	**2**
	Самостоятельная работа	**1**
	Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся).	
	Итого	**181**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русского языка и литературы.
Оборудование учебного кабинета Русского языка и литературы:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковых пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Рекомендуемая литература

Для студентов

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др.Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. - М., 2015.
2. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. - М., 2014.
3. Обернихина Г.А. Литература: книга для преподавателя: метод. Пособие для учреждений сред. проф. образования/ Г.А. Обернихина, Е.В. Мацыяка; под.ред. Г.А. Обернихиной. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с.
4. Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2014.
5. Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. - М., 2014.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. 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”».
4. 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».
5. Белокурова С.П., Сухих И.Н.Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. - М., 2014.
6. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др.Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. - М., 2014.
7. Бурменская Г.В., Володарская И.А. и др.Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. - М., 2010.
8. Карнаух Н. Л. Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы / авт.-сост. Г.И.Беленький, О.М.Хренова. - М., 2011.
9. Карнаух Н. Л., Кац Э.Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. - М., 2012.
10. Обернихина Г.А., Мацыяка Е.В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. - М., 2014.
11. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. - М., 2009.
12. Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. - М., 2014.
13. Самостоятельная работа: методические рекомендации для специалистов учреждений начального и среднего профессионального образования. - Киров, 2011.
14. Современная русская литература конца XX - начала XXI века. - М., 2011.
15. Черняк М. А. Современная русская литература. - М., 2010.

Интернет-ресурсы

1. Литература [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.1 / под. ред. А. Г. Обернихиной. - 7-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД)
2. Литература [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / под. ред. А. Г. Обернихиной. - 6-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД).
3. Литература. Практикум [Текст]: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихина. - М. : ИЦ «Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД).
4. Обернихина, Г. А. Литература. Книга для преподавателя [Текст] : метод. пособие / Г. А. Обернихина. Е. В. Мацыяка. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО. ОД)
5. Новейшая хрестоматия по литературе. 10 класс [Текст] : литерат.- худ. издание. – М. : Эксмо, 2010. - 640 с. : ил.
6. Новейшая хрестоматия по литературе. 11 класс [Текст] : лит. - худ. издание. - 2-е изд., испр. и доп. – М. : Эксмо, 2011. - 704 с. : ил.
7. Литература [Электронный ресурс] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.1 / под. ред. А. Г. Обернихиной. - М. : ИЦ» Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД). – ЭБС «Академия».
8. Литература [Электронный ресурс]: учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / под. ред. А. Г. Обернихиной. - 6-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2015. – 384 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины). – ЭБС «Академия».
9. Литература. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихина. - М. : ИЦ «Академия», 2015. – 384 с. – ЭБС «Академия».
10. Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Т. 1. XIX век [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / Л. В. Чернец [и др.] ; под ред. Л. В. Чернец. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. - Доступ в ЭБС «Юрайт».
11. Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Том 2. XX век [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / Г. И. Романова [и др.] ; под ред. Г. И. Романовой. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2016. -267 с. — (ПО).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
12. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. -3-е изд.- М. : Юрайт, 2016. - 246 с. - Доступ в ЭБС «Юрайт».
13. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
14. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
15. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
16. www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий (чтение по ролям, анализ литературных произведений, составление портрета литературного героя, сочинения-рассуждения, мини-сочинения по заданной проблеме), тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, исследований, опережающие задания работа с первоисточниками, с воспоминаниями современников, работа с критическими статьями литературных критиков, составление тезисных планов, доклады, творческие задания).

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.	
Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметные результаты: − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	Составление высказываний по заданному произведению

− умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Презентация творческих заданий Творческое задание на основе прочитанных произведений Составление тезисных планов, презентация творческих заданий
Предметные результаты: −сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; − способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; − владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	чтение по ролям сочинение-рассуждение, мини-сочинение по заданной проблеме создание творческих текстов на основе прочитанного произведения написание конспекта составление тезисных планов, сочинение разных жанров тестирование, сочинение опережающие задания работа с первоисточниками, с воспоминаниями современников, работа с критическими статьями литературных критиков с оставление портрета литературного героя, сочинение разных жанров анализ литературных произведений сочинение

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки ,укрупнённая группа 19.00.00

Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:
Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов **компетенций**:
• ***лингвистической*** – расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
• ***социолингвистической*** – совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
• ***дискурсивной*** – развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной
проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
• ***социокультурной*** – овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
• ***социальной*** – развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
• ***стратегической*** – совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** – развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.
Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
***личностных*:**
– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
***метапредметных*:**
– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
• *предметных*:
– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины иностранный язык (английский язык)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1 Основное содержание	Основное содержание	**133,5**
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	**1,5**
	Практические занятия	
	Введение	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**0,5**
	Подготовка сообщений по теме «Основные варианты английского языка, их сходство и различия».	
Тема 1.2 Приветствие,	Содержание учебного материала	**3**
	Практические занятия	

прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Ведение словаря	
Тема 1.3 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	Содержание учебного материала	**3**
	Практические занятия	
	Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Ведение словаря Подготовка сообщений о знаменитом человеке	
Тема 1.4 Семья и семейные отношения, домашние обязанности	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Семья и семейные отношения, домашние обязанности	**7**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Мое генеалогическое древо».	
Тема 1.5 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	**7**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда «Мой дом», «Мой техникум» Подготовка сообщений «Сравнение типичного британского, американского и русского жилища»	
Тема 1.6 Распорядок студента колледжа	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Распорядок студента колледжа	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Хобби моего кумира»	
Тема 1.7 Хобби и досуг	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Хобби и досуг	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Страница моего ежедневника»	
Тема 1.8 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря	

	Подготовка презентации «Достопримечательности города, куда я хотел бы поехать»	
Тема 1.9 Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда «Еда. Национальная кухня»	
Тема 1.10 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Фитнес-клуб в моем городе»	
Тема 1.11 Экскурсии и путешествия	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Экскурсии и путешествия	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Я составляю маршрут нашей автобусной экскурсии»	
Тема 1.12 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Национальные символы РФ»	
Тема 1.13 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ-ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечатель ности, традиции	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Крупные города англоязычных стран»	
Тема 1.14 Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Научно-технический прогресс	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**

	Ведение словаря Подготовка презентации «История изобретения...» (по выбору обучающегося)	
Тема 1.15 Человек и природа, экологические проблемы	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Человек и природа, экологические проблемы	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда по теме «Проблемы окружающей среды»	
Раздел 2	Профессионально ориентированное содержание	**41,5**
Тема 2.1 Физические и природные явления	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Физические и природные явления	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы планеты»	
Тема 2.2 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизне-деятельности	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка сообщений «Актуальные экологические проблемы современности»	
Тема 2.3 Достижения и инновации в области естественных наук	Содержание учебного материала	**10,5**
	Практические занятия	
	Достижения и инновации в области естественных наук	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Достижения и инновации в области медицины, фармакологии, кулинарии, косметологии и др»	
Тема 2.4 Участие в отраслевых выставках	Содержание учебного материала	**10**
	Практические занятия	
	Участие в отраслевых выставках	**7**
	Самостоятельная работа	**3**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Разработка плана участия организации в международной отраслевой выставке»	
	Итого	**175**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета иностранного языка:

1. наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
2. экранно-звуковые пособия;
3. библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В.PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. - М., 2014.
2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В.PlanetofEnglish: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. - М., 2015.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = EnglishforStudentsinTourismManagement: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = EnglishforManagers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
7. ЛаврикГ.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английскийязык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. - М., 2014.
8. Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = EnglishforMedicalColleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2013.
9. СоколоваН.И. Planet of English. Humanities Practice Book = Английскийязык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. - М., 2014.
10. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. - М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2013.
7. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.
10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britanica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты: – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа
Предметные результаты: – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; – умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

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

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

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов **компетенций**:

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

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

• ***дискурсивной*** – развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на немецком языке по изученной

проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

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

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

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

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

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

***личностных*:**

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

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

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

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

***метапредметных*:**

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

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

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

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

• ***предметных*:**

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины иностранный язык (немецкий язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1 Основное содержание	**Основное содержание**	**133,5**
Тема 1.1 Введение	**Содержание учебного материала**	**1,5**
	Практические занятия	
	Введение	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**0,5**
	Подготовка сообщений по теме «Основные варианты английского языка, их сходство и различия».	
Тема 1.2 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**3**
	Практические занятия	
	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Ведение словаря	

Тема 1.3 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	**Содержание учебного материала**	**3**
	Практические занятия	
	Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Ведение словаря Подготовка сообщений о знаменитом человеке	
Тема 1.4 Семья и семейные отношения, домашние обязанности	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Семья и семейные отношения, домашние обязанности	**7**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Мое генеалогическое древо».	
Тема 1.5 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	**7**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда «Мой дом», «Мой техникум» Подготовка сообщений «Сравнение типичного немецкого и русского жилища»	
Тема 1.6 Распорядок студента колледжа	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Распорядок студента колледжа	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Хобби моего кумира»	
Тема 1.7 Хобби и досуг	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Хобби и досуг	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Страница моего ежедневника»	
Тема 1.8 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Достопримечательности города, куда я хотел бы поехать»	
Тема 1.9 Еда, способы приготовления	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	**7**

пищи, традиции питания	**Самостоятельная работа**	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда «Еда. Национальная кухня»	
Тема 1.10 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Фитнес-клуб в моем городе»	
Тема 1.11 Экскурсии и путешествия	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Экскурсии и путешествия	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Я составляю маршрут нашей автобусной экскурсии»	
Тема 1.12 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Национальные символы РФ»	
Тема 1.13 Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Крупные города немецкоязычных стран»	
Тема 1.14 Научно-технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Научно-технический прогресс	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «История изобретения...» (по выбору обучающегося)	
Тема 1.15 Человек и	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	

природа, экологические проблемы	Человек и природа, экологические проблемы	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Составление кроссворда по теме «Проблемы окружающей среды»	
Раздел 2	**Профессионально ориентированное содержание**	
Тема 2.1 Физические и природные явления	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Физические и природные явления	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы планеты»	
Тема 2.2 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизне-деятельности	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка сообщений «Актуальные экологические проблемы современности»	
Тема 2.3 Достижения и инновации в области естественных наук	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Практические занятия	
	Достижения и инновации в области естественных наук	**7**
	Самостоятельная работа	**3,5**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Достижения и инновации в области медицины, фармакологии, кулинарии, косметологии и др»	
Тема 2.4 Участие в отраслевых выставках	**Содержание учебного материала**	**10**
	Практические занятия	
	Участие в отраслевых выставках	**7**
	Самостоятельная работа	**3**
	Ведение словаря Подготовка презентации «Разработка плана участия организации в международной отраслевой выставке»	
	Всего:	**175 часов**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета Иностранного языка:

1. наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
2. экранно-звуковые пособия;
3. библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: учебник/ Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Москва: КНОРУС, 2017.
2. Завьялова, В. М. Практический курс немецкого языка, учебник / В. М. Завьялова, Л. В. Ильина. - 9-е изд. - М. : КДУ, 2012.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. - М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2013.
7. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.

Интернет-ресурсы

1 http://www.dw-world.de/dw/article
2 http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты: – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа
Предметные результаты: – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и	Практическая работа Практическая работа

неречевое поведение адекватно этой специфике; – умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки; укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» с учетом естественнонаучного профиля подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательная цель, базовая дисциплина.

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; **предметных:**
- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;
самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Промежуточная аттестация в формеэкзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	**2**	**3**
Введение	**Содержание учебного материала:**	**3**
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: Непрерывные дроби	**1**
Алгебра	**Содержание учебного материала:**	**42**
	Развитие понятия о числе Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа. Комплексные числа. **Корни, степени и логарифмы** Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений. **Практические занятия:** 1.Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений. 2.Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчётов с радикалами. 3.Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени.Решение показательных уравнений. 4.Решение прикладных задач. 5.Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. 6.Приближенные вычисления и решения прикладных задач. 7.Решение логарифмических уравнений	**28**

	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение действий над комплексными числами Применение сложных процентов в экономических расчетах Средние значения и их применение в статистике Решение прикладных задач на сложные проценты Графическое решение уравнений и неравенств Исследование уравнений и неравенств с параметром	**14**
Основы тригонометрии	**Содержание учебного материала:**	**24**
	Основные понятия Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. **Основные тригонометрические тождества** Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения Формулы половинного угла. **Преобразование простейших тригонометрических выражений** Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. **Тригонометрические уравнения и неравенства** Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс. **Практические занятия** 1.Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. 2.Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства. 3.Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.	**16**
	Самостоятельная работа обучающихся: Проанализировать все известные формулы тригонометрии и найти взаимосвязи различных групп формул	**8**
Функции, их	**Содержание учебного материала:**	**21**

свойства и графики	Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции. Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции **Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции** Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат. **Практические занятия:** 1.Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. 2.Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.	**14**
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания Сложение гармонических колебаний	**7**
	Содержание учебного материала:	**24**

Начала математичес-кого анализа	Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком. Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. 6Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии. **Практические занятия:** 1.Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. 2.Производная: механический и геометрический смысл производной. 3.Уравнение касательной в общем виде.Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. 4.Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона-Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	**16**
	Самостоятельная работа обучающихся:* Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком. Понятие дифференциала и его приложения	**8**
Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала:**	**21**
	Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. Прикладные задачи. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений. **Практические занятия:** 1.Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.	**14**

	2.Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений. 3.Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.	**7**
Комбинаторика, статистика и теория вероятностей	**Содержание учебного материала:**	**30**
	Элементы комбинаторики Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. **Элементы теории вероятности** Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. **Элементы математической статистики** Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов. **Практические занятия:** 1.История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещение, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи. 2. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.	**20**
	Самостоятельная работа обучающихся:* Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи. Схемы повторных испытаний Бернулли.	**10**
Геометрия	**Содержание учебного материала**	**69**
	Прямые и плоскости в пространстве Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур. **Многогранники** Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.	**46**

	Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре). **Тела и поверхности вращения** Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. **Измерения в геометрии** Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. **Координаты и векторы** Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач. **Практические занятия** 1.Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. 2.Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. 3.Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. 4.Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника. Взаимное расположение пространственных фигур. 5.Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов. 6.Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве. 7. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.	
	Самостоятельная работа обучающихся* Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве Правильные и полуправильные многогранники Конические сечения и их применение в технике Параллельное проектирование.	**23**
	Итого	**234**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики

Оборудование учебного кабинета математики:

Специализированная мебель и системы хранения:
- Доска классная
- Экран
- Видеопроектор
- Стол учителя
- Кресло для учителя
- Стол ученический двухместный
- Стул ученический

Технические средства обучения (рабочее место учителя):
- Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение
- Сетевой фильтр
- Колонки

Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение):
- Электронные средства обучения для кабинета математики
- Видеофильмы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:
- Комплект наглядных пособий для постоянного использования
- Комплект демонстрационных учебных таблиц

3.2 Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни).10-11 классы. - М., 2014.
2. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. - М., 2014.
3. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
4. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
5. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Башмаков М.И. Математика. Электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.
7. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 класс. - М., 2014.
8. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс. - М., 2014.
9. Башмаков М.И. Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. - М., 2013.
10. Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие. - М., 2012.
11. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
12. Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А.Б. Жижченко. - М., 2014.
13. Колягин Ю.М., Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс / под ред. А.Б. Жижченко. - М., 2014.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «“Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Башмаков М.И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. - М., 2013.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов, исследований и пр.).

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты:	
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;	- выполнение и защита индивидуального проекта и учебно – исследовательской работы
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость	- выполнение и защита индивидуального

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО**19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология, с учето естественнонаучного профиля.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентифи-кации в современном мире, гражданской идентичности личности;

• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивили-зации и истории как науки;

• усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особомвнимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

• развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие историческиесобытия, процессы и явления;

• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей наоснове осмысления общественного развития, осознания уникальности каждойличности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

• воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основеравенства всех народов России.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

−− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости засвой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народаРоссии, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

−− становление гражданской позиции как активного и ответственного членароссийского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные иобщечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

−− готовность к служению Отечеству, его защите;

−− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровнюразвития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознаниесвоего места в поликультурном мире;

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

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

метапредметных:

−− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планыдеятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достиженияпоставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешныестратегии в различных ситуациях;

−− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместнойдеятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

−− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность ксамостоятельному поиску методов решения практических задач, применениюразличных методов познания;

−− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательнойдеятельности, включая умение ориентироваться в различных источникахисторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

−− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач ссоблюдением требований эргономики,

техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения,правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
−− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющиестратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
предметных:
−− сформированность представлений о современной исторической науке, ееспецифике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
−− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
−− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
−− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкциис привлечением различных источников;
−− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения вдискуссии по исторической тематике.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (базовый учебный предмет)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, самостоятельная работа над индивидуальным проектом	Объем часов
1	**2**	**3**
Введение	**Содержание учебного материала**	**3**
	Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательныеисторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание).Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.	**2**
	Самостоятельная работа Работа с источниками и учебной литературой	**1**
Тема 1 Древнейшая стадия истории человечества	**Содержание учебного материала**	**3**
	Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселениедревнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения.Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и	**2**

	особенности первобытной религии и искусства. Археологическиепамятники палеолита на территории России. **Практическое занятие** 1.Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция и ее последствия.Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства,появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства.Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первоеи второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Началоформирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзыплемен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности.Древнейшие города. **Практическое занятие** 2.Неолитическая революция на территории современной России.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по теме: «Достижения людей палеолита», «Древнейшие поселения земледельцев и животноводов»	**1**
Тема 2 Цивилизации Древнего мира	**Содержание учебного материала**	**8**
	Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы иих достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индияпод властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. **Практическое занятие** 1. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав,их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшеегосударство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. ИмперииЦинь и Хань. Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции.Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию.Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль вистории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса.Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации. **Практическое занятие** 2. Великая греческая колонизация и ее последствия. Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики иособенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римскиезавоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировуюдержаву. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба,гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периодыпринципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне иварвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на	**5**

	Восточную и Западную.Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. **Практическое занятие** 3.Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. Культура и религия Древнего мира.Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мироваярелигия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундаментсовременной мировой культуры. Религиозные представления древних греков иримлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения ицерковной структуры. Превращение христианства в государственную религиюРимской империи. **Практические занятия** 4.Возникновение христианства. 5.Особенности христианского вероучения и церковной структуры.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Борьба Рима с Карфагеном», «Финикийцы иих достижения». Подготовить реферат по теме: «Боги и мифы Древнего Египта», «Древняя Спарта: государство и традиции».	**3**
Тема 3 Цивилизации Запада и Востока в Средние века	**Содержание учебного материала**	**13,5**
	Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварскиекоролевства, особенности отношений варваров и римского населения в различныхкоролевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществераннего Средневековья. Варварские правды. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение.Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабскогохалифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов иАббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурамиантичного мира и средневековой Европы. **Практические занятия** 1.Возникновение ислама. 2.Основы мусульманского вероучения. Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть,управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римскойимперии. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкиезавоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработкаантичного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийскойцивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России. **Практическое занятие** 3.Принятие христианства славянскими народами. Восток в Средние века.Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административнобюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольскиезавоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань вКитае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайскаякультура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии.	**9**

Самураи. Правление сёгунов.

Практическое занятие

4.Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкскиекороли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингскоевозрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодальнойраздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии.

Практическое занятие

5.Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество.Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленныеотношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы.Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

Практическое занятие

6.Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины ихвозникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики.Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан.Значение средневековых городов.

Практическое занятие

7.Повседневная жизнь горожан в Средние века.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.Христианская церковьв Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап.Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их рольв средневековом обществе. Клюнийская реформа, монашеские ордена. Борьба папи императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

Практическое занятие

8.Крестовые походы, их последствия.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средниевека. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властьюКапетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ееитоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи игосударства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус.Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейскихстран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы вАнглии. Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

9.Политический и культурный подъем в Чехии.

10.Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенностии достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценностиСредневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы,памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события.Гуманизм.

	Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейскогоСредневековья. **Практическое занятие** 11.Культурное наследие европейского Средневековья.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4,5**
	Подготовить доклады по темам: «Культура исламского мира:архитектура, каллиграфия, литература,развитие науки», «Зарождение и распространение христианства», «Становление христианства государственной религией Древнего Рима», «Византия и славяне, славянизация Балкан». Подготовить рефераты: «Франция под властьюКапетингов на пути к единому государству», «Рождение Османской империи игосударства Европы».	
Тема 4 От Древней Руси к Российскому государству	**Содержание учебного материала**	**15**
	Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение,расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседниминародами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности.Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. ПоходыСвятослава. **Практическое занятие** 1.Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основныесобытия, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси.Монастыри. Распространение культуры и письменности. **Практическое занятие** 2.Крещение Руси: причины, основные события, значение. Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусскиегорода, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрогои Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи. Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического,социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. ВладимироСуздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. **Практическое занятие** 3.Владимиро-Суздальское княжество. Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновениеписьменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы.Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ. **Практическое занятие** 4.Деревянное и каменное зодчество. Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражениена Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая	**10**

	оборона русскихгородов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Русипротив экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище.Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русскихземель против ордынского владычества. **Практическое занятие** 5.Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русскихземель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышенияМосквы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, еезначение. **Практическое занятие** 6.Куликовская битва, ее значение Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодальная войнавторой четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви.Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонскиморденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России.Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы. **Практическое занятие** 7.Образование единого Русского государства и его значение.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Походы князя Святослава», «Возникновениеписьменности на Руси», «Феодальная война на Руси во второй четверти XV века, ее итоги», «Предпосылки и начало складывания крепостнической системы на Руси в XV веке». Подготовить рефераты по темам: «Церковная организация на Руси в XX-XI веках», «Героическая оборона русскихгородов во время татаро-монгольского нашествия».	**5**
Тема 5 Россия в XVI—XVII веках: от великого княже-ства к царству	**Содержание учебного материала**	**9**
	Россия в правление Ивана Грозного.Россия в период боярского правления.Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территориигосударства, его многонациональный характер. Походы на Казань. ПрисоединениеКазанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о еесмысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса.Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян. **Практическое занятие** 1.Опричнина, споры о ее смысле. Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова.Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смутыи возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского.Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых. **Практическое занятие**	**6**

	2. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления вэкономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварногопроизводства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формированиявсероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движенияв XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина. **Практическое занятие** 3.Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии.Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона.Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения ссоседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война.Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России сКрымским ханством и Османской империей. **Практические занятия** 4.Реформы патриарха Никона. 5.Церковный раскол. Культура Руси конца XIII— XVII веков.Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырскиекомплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века.Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести,автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники.Живопись (С. Ушаков). **Практическое занятие** 6.Культура России XVII века.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам:«ПрисоединениеКазанского и Астраханского ханств к Руси в XVI веке», «Борьба Руси с Крымским ханством в XVI веке», «Смута: причины, участники, последствия»,«Восстание под предводительством И. Болотникова», «Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту».	**3**
Тема 6 Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	**Содержание учебного материала**	**13,5**
	Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новыеформы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствованиев технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитиеторговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. **Практическое занятие** 1.Зарождение ранних капиталистических отношений Великие географические открытия. Образование колониальных империй.Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальныепредпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко даГама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальнойсистемы. Испанские и португальские	**9**

	колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий. **Практическое занятие** 2.Политические, экономические и культурные последствия Великих географическихоткрытий. Возрождение и гуманизм в Западной Европе.Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии.Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в СевернойЕвропе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре.Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. **Практическое занятие** 3.Высокое Возрождение в Италии Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформацияв Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии.Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Ордениезуитов. **Практическое занятие** 4.Крестьянская война в Германии. Становление абсолютизма в европейских странах.Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце».Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англияв эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I.Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов. **Практическое занятие** 5.Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. Англия в XVII— XVIII веках.Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. ПротекторатО. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическоеразвитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурногопроизводства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества. **Практическое занятие** 6.Итоги, характер и значение Английской революции. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьбаевропейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империии причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции.Сёгунат Токугавы в Японии. **Практическое занятие** 7. Сёгунат Токугавы в Японии. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захватыАнглии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развитиястран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическоеразвитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторыв Индии. Захват Индии Англией и его последствия. **Практическое занятие**	

	8.Европейские колонизаторы в Индии Международные отношения в XVII— XVIII веках.Религиозные, экономическиеи колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе вовторой половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанскоенаследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны. **Практическое занятие** 9.Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Развитие европейской культуры и науки в XVII— XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшиеписатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитиенауки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескьё,Ж. Ж. Руссо. **Практическое занятие** 10.Идеология Просвещения и значение ее распространения Война за независимость и образование США.Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения.Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость какпервая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах. **Практическое занятие** 11. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человекаи гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру.Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции. **Практическое занятие** 12.Якобинская диктатура.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Революции в кораблестроении и военном деле в XVI—XVIII веке»,«Совершенствование огнестрельного оружия в Европе в вXVI—XVIII веках», «Османские завоевания в Европе», «Складывание колониальной системы». Подготовить реферат по теме: «Значение колоний для развитиястран Западной Европыв XVI—XVIII веках».	**4,5**
Тема 7 Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи	**Содержание учебного материала**	**12**
	Россия в эпоху петровских преобразований.Дискуссии о Петре I, значении и ценеего преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына. Начало самостоятельногоправления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования.Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы.Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления(учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии.Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введениепаспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону.Итоги и цена преобразований Петра Великого. **Практическое занятие**	**8**

	1.Итоги и цена преобразований Петра Великого. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Ростпомещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева иего значение. **Практическое занятие** 2.Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкаявойна 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»:основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернскаяреформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и ихитоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов,Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин.Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедицияФ. Ф. Ушакова. **Практическое занятие** 3.Присоединение и освоение Крыма и Новороссии. Русская культура XVIII века.Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли,И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становлениеотечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческаянаука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления,жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин).Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художникии их произведения). Театр (Ф. Г. Волков). **Практическое занятие** 4.Историческая наука в России в XVIII веке.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Подготовить доклады по темам: «Восстания в Астрахани и на Дону в годы правления Петра I», «Основные сословия российского общества в XVIII веке, их положение», «Русско-турецкаявойна 1735—1739 годов», «Великие русские полководцы и флотоводцы:П. А. Румянцев, А. В. Суворов,Ф. Ф. Ушаков». Подготовить реферат по теме: «Присоединение и освоение Крыма и Новороссии. Значение деятельности Г. А. Потемкина».	
Тема 8 Становление индустриальной цивилизации	**Содержание учебного материала**	**6**
	Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинноепроизводство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальныепоследствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическоеразвитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма».Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике. **Практическое занятие**	**4**

	1.Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Международные отношения.Войны Французской революции и Наполеоновскиевойны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз.Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами.Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и измененияерасстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия междудержавами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русскийсоюз — начало образования Антанты. **Практическое занятие** 2.Крымская (Восточная) война и ее последствия. Политическое развитие стран Европы и Америки.Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании,чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империии Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединениянациональных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитиеСША в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север —Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итогивойны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. УчениеК. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социалдемократии. **Практическое занятие** 3.Гражданская война в США. Развитие западноевропейской культуры.Литература. Изобразительное искусство.Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике.Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобилии воздухоплавание.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Формирование финансового капитала в Европе в XIX веке», «Социальные последствия промышленной революции в Европе», «Создание Венской системы международных отношений», «Гражданская война в США».	**2**
Тема 9 Процесс модерниза ции в традицион ных обществах Востока	**Содержание учебного материала**	**3**
	Колониальная экспансия европейских стран. Индия.Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страныЗапада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колонийдля ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки.Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народовколоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстаниесипаев и реформы в управлении Индии. **Практическое занятие** 1.Колониальный раздел Азии и Африки. Китай и Япония.Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумныевойны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества впериод сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзии ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии. **Практическое занятие** 2.Революция Мэйдзи и ее последствия.	**2**

	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Подготовить доклад по темам: «Восстаниесипаев и реформы в управлении Индии», «Опиумныевойны и начало закабаления Китаяв XIX веке».	
Тема 10 Российская империя в XIX веке	**Содержание учебного материала**	**18**
	Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. УчреждениеГосударственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражениявойны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдови др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейскойполитике в 1813—1825 годах. Изменение внутриполитического курса Александра Iв 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения. **Практическое занятие** 1.Отечественная война 1812 года. Движение декабристов.Движение декабристов: предпосылки возникновения,идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество;«Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева.Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, ихитоги. Значение движения декабристов. **Практическое занятие** 2.Значение движения декабристов. Внутренняя политика Николая I.Правление Николая I. Преобразование иукрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос.Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансоваяреформа Е. Ф. Канкрина. Политика в области образования. Теория официальнойнародности (С. С. Уваров). **Практическое занятие** 3.Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальныепоследствия. Общественное движение во второй четверти XIX века.Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С.и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.)и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Обществопетрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. **Практическое занятие** 4.Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны сИраном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины,этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. **Практическое занятие** 5.Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение.Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы.Разработка проекта реформы в	**12**

	Редакционных комиссиях. Основные положенияКрестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местногосамоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинскойповинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причиныконтрреформ, их основные направления и последствия. **Практическое занятие** 6.Значение отмены крепостного права в России.Народническое движение. Общественное движение во второй половине XIX века.Общественное движениев России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальныетечения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин,П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и«Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма изарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. **Практическое занятие** 7.Народническое движение Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическоеразвитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостногоправа. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство.Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности.Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочегозаконодательства. **Практическое занятие** 8.Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века Внешняя политика России во второй половине XIX века.Европейская политика.А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана иСредней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на ДальнемВостоке. Россия в международных отношениях конца XIX века. **Практическое занятие** 9.Русско-турецкая война 1877—1878 годов. Русская культура XIX века.Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский,Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И.Менделеев, И.М. Сеченови др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм).Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский,А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становлениеи развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественнойжизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русскийампир, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века. **Практическое занятие** 10.Золотой век русской литературы.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Подготовить доклады по темам: «Александр I: человек и государственный	

	деятель», «Реформы Александра II и их значение», «Роль России в освобождении балканских народов от османского ига», «Идеология народнического движения: М. А. Бакунин,П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев». Подготовить рефераты по темам: «Роль России в европейскойполитике в 1813—1825 годах», «Организации декабристов Южное и Северное общества». Подготовить проект по теме: «Наш край в XIX веке».	
Тема 11 От Новой истории к Новейшей	**Содержание учебного материала**	**13,5**
	Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения накарте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоковв Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними.Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании,Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизмв деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии.Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен.Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революцияв Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди. **Практическое занятие** 1.Синьхайская революция в Китае. Россия на рубеже XIX— XX веков. Динамика промышленного развития. Рольгосударства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистическихи либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов,В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планысторон, основные сражения. Портсмутский мир. Революция 1905—1907 годов в России.Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей.Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года.Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии иэлементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ееполномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции.Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. **Практическое занятие** 2.Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Россия в период столыпинских реформ.П. А. Столыпин как государственныйдеятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер.П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.Проблемыи противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы иих проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в Россиив 1910— 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки. **Практическое занятие** 3.Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной	**9**

	реформы, еевлияние на экономическое и социальное развитие России Серебряный век русской культуры.Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитиелитературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительноеискусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления.Архитектура. Скульптура. Музыка. **Практическое занятие** 4.Русская философия: поиски общественного идеала. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.Особенности и участникивойны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточныйфронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционнойвойне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и егозначение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход изнее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. **Практическое занятие** 5.Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне. Первая мировая война и общество.Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственноерегулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенныеи национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. ИтогиПервой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. **Практическое занятие** 6.Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.Причины революции.Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российскойреволюции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатскихдепутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы»В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапареволюции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньскогои июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. ДеятельностьА. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова иего провал. Изменения в революционной части политического поля России: расколэсеров, рост влияния большевиков в Советах. **Практическое занятие** 7. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатовв 1917 году. Октябрьская революция в России и ее последствия.События 24—25 октября вПетрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России.II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новыхорганов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношениебольшевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительногособрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформлениев Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключениеБрестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрывлевых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима. **Практическое занятие**	

	8.II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые:политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другиеучастники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств вГражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действийна фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политикабольшевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика«военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствияи итоги Гражданской войны. **Практическое занятие** 9.Россия в годы Гражданской войны.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4,5**
	Подготовить доклады по темам: «Причины неудач России в Русско-японской войне 1904—1905 гг.», «Развитие террористических организаций в России в начале XX века, их идеология», «Столыпинская реформа: ход, результаты, значение». Подготовить рефераты по темам: «Синьхайская революция в Китае в начале XX века», «Кризис Османской империи и Младотурецкая революция».	
Тема 12 Между мировыми войнами	**Содержание учебного материала**	**15**
	Европа и США.Территориальные изменения в Европе и Азии после Первоймировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе.Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих странмира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другиестраны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасенияэкономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений.«Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. **Практическое занятие** 1.Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Недемократические режимы.Рост фашистских движений в Западной Европе.Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политикаА. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины егоустойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты инациональные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании.Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников. **Практическое занятие** 2.Гражданская война в Испании. Турция, Китай, Индия, Япония.Воздействие Первой мировой войны и Великойроссийской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемаля. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданскаявойна в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбыпротив Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственногосопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, еепереход к внешнеполитической экспансии. **Практическое занятие**	**10**

	3.Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Международные отношения.Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и рекиХалхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии вгражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. АншлюсАвстрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. **Практическое занятие** 4. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. Культура в первой половине XX века.Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направленийи школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты,реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитиекиноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура. **Практическое занятие** 5.Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первойполовины XX века. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятежи др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения ипротиворечия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы.Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проектыи практические решения. Национальная политика советской власти. Укреплениепозиций страны на международной арене. **Практические занятия** 6.Сущность нэпа. 7.Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации.Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы,экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. **Практическое занятие** 8.Советская модель модернизации. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.Особенности советскойполитической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственногоаппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии,их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь ибыт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. КонституцияСССР 1936 года. **Практическое занятие** 9.Стахановское движение. Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования.Культурное разнообразие 1920-х годов. Идейная борьба среди деятелей культуры.Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательногоначального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологическийконтроль над	

	духовной жизнью общества. Развитие советской науки. **Практическое занятие** 10.«Культурная революция»: задачи и направления.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Подготовить доклады по темам: «Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов», «Международная политика СССР в 20-е годы», «Договор об образовании СССР», «Структура высших органов власти нового советского государства». Подготовить реферат по теме: «Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа». Подготовить проект по теме: «Наш край в 1920—1930-е годы».	
Тема 13 Вторая мировая война. Великая Отечественная война	**Содержание учебного материала**	**12**
	Накануне мировой войны. Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии крешительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причиныих неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительныйпротокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. **Практические занятия** 1.Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. 2.Подготовка к войне. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане**.** Нападение Германиина Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупацияи подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабиии Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийскихреспублик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германиик войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная войнакак самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон,соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организацииобороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии наСША. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах. **Практическое занятие** 3.Историческое значение Московской битвы. Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германскомфронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны.Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции иее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. ДвижениеСопротивления**.** Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение.Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тылв годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Измененииположения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главныезадачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны(1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. РазгромГермании. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающийвклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.	**8**

	Практические занятия 4.Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. 5.Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Подготовить доклады по темам: «Начальный период Великой Отечественной войны: причины неудач Красной Армии», «Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 г», «Освобождение Советской армией Восточной Европы от нацистов». Подготовить реферат по теме: «Тегеранская, Крымская и Потсдамская конференции: послевоенное устройство Европы». Подготовить проект по теме: «Наш край в годы Великой Отечественной войны».	
Тема 14 Мир во второй половине XX— начале XXI века	**Содержание учебного материала**	**10,5**
	Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировойвойны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало«холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис.Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. **Практическое занятие** 1.Создание ООН и ее деятельность. Ведущие капиталистические страны.Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешнейполитики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падениеавторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция,ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии. **Практические занятия** 2.Послевоенное восстановление стран Западной Европы. 3.«План Маршалла». Страны Восточной Европы.Установление власти коммунистических сил послеВторой мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистическогостроительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и егоподавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государствв Европе в 1960—1970-е годы. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии.Распад Югославии и война на Балканах.«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века. **Практическое занятие** 4.Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито. Крушение колониальной системы.Освобождение от колониальной зависимостистран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. ОсвобождениеАнголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономическогороста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак.«Арабская весна», ее причины и последствия.	**7**

	Практическое занятие 5.Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века. Индия, Пакистан, Китай.Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенностивнутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехив развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурнаяреволюция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развитиясоциалистического Китая на современном этапе. **Практическое занятие** 6.Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США вЛатинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма наКубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистскаяреволюция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительствосоциализма XXI века. **Практическое занятие** 7.Кубинская революция. Международные отношения.Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис.Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточныйконфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинскаяпроблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США.Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание побезопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конецдвухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. РасширениеНАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательств события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры. **Практическое занятие** 8.Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Развитие культуры.Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войненемецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве.Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа.Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализацияи национальные культуры. **Практическое занятие** 9.Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3,5**
	Подготовить доклады по темам:«Начало борьбы сверхдержав — СССР и США»,«Карибский кризис — порог ядерной войны»,«Война США во Вьетнаме». Подготовить реферат по теме: «Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан»,«Конецдвухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву».	
Тема 15	**Содержание учебного материала**	**12**

Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов	СССР в послевоенные годы.Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружияи средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усилениероли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии.Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научныедискуссии 1940-х годов. **Практическое занятие** 1.Послевоенное советское общество, духовный подъем людей. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина.Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформированиясоветской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма.Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений вэкономике. Выступления населения. **Практическое занятие** 2.XX съезд КПСС и его значение. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев.Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования всельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроляв различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика,рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системемеждународных отношений. Установление военно-стратегического паритета междуСССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. УчастиеСССР в военных действиях в Афганистане. **Практическое занятие** 3.Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты. СССР в годы перестройки.Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономическиереформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку.Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР.Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движенияв союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономическогокризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политическихпартий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. ОбразованиеСНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. **Практическое занятие** 4.Политика гласности в СССР и ее последствия. Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советскаякультура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизнистраны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине1960 — 1980-х годов.	**8**

	Достижения и противоречия художественной культуры.Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция.Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образованияв СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов. **Практическое занятие** 5.Успехи советской космонавтики.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Борьба за власть и победа Н. С. Хрущева», «Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР», «ОбразованиеСНГ», «Августовские события 1991 года. Распад СССР». Подготовить проект по теме: «Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов».	**4**
Тема 16 Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков	**Содержание учебного материала** Формирование российской государственности. Изменения в системе власти.Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальнойполитики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром ирегионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизациюположения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности,обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственныесимволы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Рольгосударства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральныепрограммы. Политические лидеры и общественные деятели современной России.Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственнаяполитика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развитияРоссии. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы.Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решениезадач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крымас Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века.Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречиякультурного развития.	**9**
	Практические занятия 1.Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты. 2.Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Характеристика деятельности Б. Н. Ельцина». Подготовить рефераты по темам: «Характеристика экономическим	**3**

	реформам 90-х годов XX века в России», «Какие альтернативы развития открывались перед Россией в конце XX столетия». Подготовить проект по теме: «Наш край на рубеже XX—XXI веков».	
	Всего:	**176**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории и обществознания.
Оборудование учебного кабинета
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебная, дополнительная и периодическая литература;
- учебно-методические материалы;
- компьютер;
- проектор;
- программное обеспечение.

3.2 Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Артемов В.В., История: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч./ Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2015.
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2013.
4. Гаджиев К. С., Закаурцева Т. А., Родригес А.М., Пономарев М. В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3 ч. Ч. 2. 1945 - 2000. - М., 2010.
5. Горелов А.А. История мировой культуры. - М., 2011.
6. Загладин Н. В., Петров Ю. А. История (базовый уровень). 11 класс. - М., 2015.
7. Санин Г.А. Крым. Страницы истории. - М., 2015.
8. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. - М., 2015.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. 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».
5. Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. - М., 2012.
6. Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. - М., 2015.
7. Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. - М., 2013.
8. История России. 1900-1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А.А.Данилова. - М., 2010.

9. Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. - 2014. - № 13. - С. 10 -124.

Интернет-ресурсы

1. www.gummer.info (Библиотека Гумер).
2. www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.html (Библиотека Исторического факультета МГУ).
3. www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).
4. www.bibliotekar.ru (Библиотекарь.Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
5. https://ru.wikipedia.org (Википедия: свободная энциклопедия).
6. https://ru.wikisource.org (Викитека: свободная библиотека).
7. www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).
8. www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).
9. www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).
10. www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).
11. www.old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI-XVIII столетиях).
12. www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
13. www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
14. www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).
15. www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).
16. www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).
17. www.statehistory.ru (История государства).
18. www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
19. www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи).
20. www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
21. www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира).
22. www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
23. www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
24. www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).
25. www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).
26. www.temples.ru (Проект «Храмы России»).
27. www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).
28. www.borodulincollection.com/index/html (Раритеты фотохроники СССР: 1917–1991 гг. – коллекция Льва Бородулина).
29. www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
30. www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
31. www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях).
32. www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).
33. www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).
34. www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
35. www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).
36. www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
37. www.sovmusic.ru (Советская музыка).
38. www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).
39. www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).
40. www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).
41. www.ec-dejavu.ru (Энциклопедия культур DejaVu).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения опроса, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных проектов, докладов, рефератов и пр.).

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты:	
−− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планыдеятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достиженияпоставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешныестратегии в различных ситуациях;	индивидуальный проект, доклад, реферат
−− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместнойдеятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	опрос, доклад
−− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность ксамостоятельному поиску методов решения практических задач, применениюразличных методов познания;	индивидуальный проект, доклад, реферат
−− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательнойдеятельности, включая умение ориентироваться в различных источникахисторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	практическое занятие, индивидуальный проект, доклад, реферат
−− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач ссоблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения,правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	индивидуальный проект, доклад, реферат
−− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющиестратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.	индивидуальный проект, доклад, реферат
Предметные результаты:	
−− сформированность представлений о современной исторической науке, ееспецифике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	опрос, тестирование, практическое занятие, доклад
−− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом,представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	опрос, тестирование.практическое занятие, доклад
−− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	практическое занятие, индивидуальный проект, доклад, реферат
−− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкциис привлечением различных источников;	индивидуальный проект, доклад, реферат
−− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения вдискуссии по исторической тематике.	реферат, индивидуальный проект, опрос, доклад

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии; Естественно-научный профиль

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Общеобразовательный цикл (базовая дисциплина).

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной 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.
- освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
- **личностных:**
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессиональнооздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**176**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**117**
практические занятия	**102**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**59**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося**	**Объем часов**

1	2	3
Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	**Содержание учебного материала**	**2**
	Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.	2
Тема 1 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	**Содержание учебного материала**	**5**
	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 здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата на тему: «Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания»	2
Тема 2 Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	**Содержание учебного материала:**	**5**
	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.	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики. 2. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения самостоятельных занятий физическими упражнениями для юношей и девушек	2
Тема 3 Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	**Содержание учебного материала:**	**4**
	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.	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Самостоятельное ведение дневника самоконтроля (ежедневно).	1

Тема 4 Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	**Содержание учебного материала:**	**3**
	Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить комплекс индивидуальных упражнений управлением психического состояния (аутотренинг, релаксации)	1
Тема 5 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	**Содержание учебного материала:**	**3**
	Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым специальность предъявляет повышенные требования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Разработка и выполнение комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний.	1
Практическая часть		**102**
Учебно-методические занятия	**Содержание учебного материала:**	**15**
	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 опорнодвигательного 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 студентов. 6.Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма. 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 (индивидуальной карты	10

	здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру). 9.Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Провести самооценку работоспособности, усталости и утомления с использованием методов самоконтроля, стандартов, индексов. 2. Составить комплекс профилактических упражнений для исправления и профилактики профессиональных заболеваний. 3. Составить профессиограмму по вашей специальности. 4. Разработать индивидуальный комплекс физических упражнений с учетом профессиональной направленности для повышения двигательной активности.	5
Учебно-тренировочные занятия		
1. Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка	**Содержание учебного материала:**	**30**
	Решение задач поддержки и укрепления здоровья. Развитие выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.	
	Практические занятия: 1.Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции). 2.Освоение техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; 3.Освоение техники бега 100 м, эстафетный бег 4´ 100 м, 4´ 400 м; 4.Освоение техники бега по прямой с различной скоростью 5.Освоение техники равномерного бега на дистанцию 2000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). 6.Освоение техники выполнения прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги». 7.Освоение техники выполнения прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. 8.Освоение техники выполнения метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши). 9.Освоение техники выполнения толкания ядра.	**20**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата на тему: «Выдающиеся спортсмены легкой атлетики» 2. Освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта; 3. Подготовка к выполнению нормативов (ГТО)	**10**
2.	**Содержание учебного материала:**	**16**

Гимнастика	**Практические занятия.** 1.Освоение техники общеразвивающих упражнений, в паре с партнером, с гантелями, набивными мячами, с мячом, обручем, скакалкой (девушки). 2.Изучение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением). 3.Изучение упражнений для коррекции нарушений осанки, на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки. 4.Изучение упражнений для коррекции зрения.. 5.Освоение техники упражнений комплексов вводной и производственной гимнастики	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата по теме: «Гимнастика в мировой истории». 2. Освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта; 3. Подготовка к выполнению нормативов (ГТО)	**6**
3. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**12**
	Практические занятия. 1.Освоение техники лыжных ходов. Закрепление умений перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Освоение техники преодоление подъемов, спусков, поворотов и препятствий. Совершенствование элементов техники перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. 2.Освоение элементов тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование, торможение и др. 3.Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). 4.Изучение правил соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	**8**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата на тему: «Выдающиеся спортсмены российского лыжного спорта» 2. Освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта; 3. Подготовка к выполнению нормативов (ГТО)	**4**
4. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала**	**30**
	Волейбол.	
	Практические занятия 1.Освоение техники исходного положения (стойки), перемещение, передачи, подачи, нападающий удар. 2.Освоение техники приема мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину. 3.Освоение техники приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование.Тактика нападения. Тактика защиты. 4.Изучение правил игры. Техники безопасности игры. Игры по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**8**
	Баскетбол.	

	Практические занятия 1.Освоение техники ловли и передачи мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом). 2.Освоение техники защиты — перехвата, приемов применяемых против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. 3.Изучение правил игры. Техники безопасности игры. Игры по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам 4.Освоение техники передачи и ловли мяча в тройках, передача и ловля мяча с отскоком от площадки, бросок мяча из опорного положения, с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.	**8**
	Футбол (для юношей)	
	Практические занятия. 1.Освоение техники удара по летящему мячу средней частью подъема ноги, удара головой на месте и в прыжке, остановки мяча ногой, грудью, отбора мяча, обманные движения, игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. 2. Изучение правил игры. Техники безопасности игры. Игры по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игры по правилам	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата по темам: «История развития и достижений баскетбола, волейбола, футбола в России» 2. Освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта; 3. Освоение отдельных индивидуальных игровых элементов и действий с баскетбольным, волейбольным и футбольным мячом.	**10**
5. Плавание.	**Содержание учебного материала**	**15**
	Практические занятия: 1.Освоение техники специальных плавательных упражнений для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса Изучение стартов. Повороты, ныряние ногами и головой. 2.Выполнение плавания до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине.. 3.Выполнение плавания в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25-100 м по 2-6 раз. 4.Выполнение специальных подготовительных, общеразвивающих и подводящих упражнений на суше. Элементы и игры водное поло (юноши). Элементы фигурного плавания (девушки). 5.Изучение правил плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка реферата по теме: «Выдающиеся российские спортсмены по водным видам спорта». 2. Самостоятельное выполнение подводящих упражнений и их имитация на суше. 3. Подготовка к выполнению нормативов (ГТО).	**5**
Виды спорта по выбору		**36**
6.	**Содержание учебного материала:**	**9**

Ритмическая гимнастика	**Практические занятия:** 1. Изучение основных видов перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями рук. Составление и разучивание композиций выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. 2.Совершенствование комплекса упражнений состоящих из 26-30 базовых движений.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить индивидуальный комплекс упражнений с профессиональной направленностью	**3**
7. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	**Содержание учебного материала:**	**15**
	Практические занятия: 1.Освоение кругового метода тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий. Составление комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. 2.Освоение комплексов упражнений на блочных тренажёрах для развития основных мышечных групп, со свободными весами: гантелями, штангами. 3.Выполнение упражнений с собственным весом. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. 4.Освоение комплексов упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка.	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление индивидуальной программы для работы на тренежерах. 2. Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций в процессе самостоятельных занятий.	**5**
8. Дыхательная гимнастика	**Содержание учебного материала:**	**6**
	Практические занятия: 1.Освоение основных приемов дыхательной гимнастики.Разработка индивидуального комплекса дыхательной гимнастики 2.Выполнение дыхательной гимнастики по методу Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить методику дыхательных практик с элементами йоги	**2**
9. Спортивная аэробика	**Содержание учебного материала:**	**6**
	Практические занятия: 1.Освоение спортивно-гимнастических и акробатических комбинаций и элементов. Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой 2.Выполнение подскоков, амплитудных махов ногами, упражнений для мышц живота, отжиманий в упоре лежа (четырехкратное непрерывное исполнение).	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций в процессе самостоятельных занятий.	**2**
	Итого	**176**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть

оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.),тренажерыдля занятий атлетической гимнастикой**,** маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- лыжная база с лыжехранилищем;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);
- открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;
- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В.Я.Кикотя, И. С.Барчукова. - М., 2010.
2. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. - М., 2011.
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
4. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. -

Смоленск, 2012.
5. Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2010.
6. Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. - М., 2010. - (Бакалавриат).

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
3. Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. - М., 2013.
6. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. - Ростов н/Д, 2010.
7. Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. - М., 2010.
8. Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. - М., 2014.
9. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. - Тюмень, 2010.
10. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. - Кострома, 2014.
11. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд. - М., 2013.
12. Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В. Матвеева. - СПб., 2010.

Интернет-ресурсы

1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, фронтального и индивидуального устного опросов, контрольной сдачи нормативов.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты:	
-способность использовать межпредметные понятия и	Контроль графика выполнения

универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;	индивидуальной самостоятельной работы обучающегося
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;	Наблюдение за ролью обучающегося в группе;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников.
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы с использованием профессиональных спортивных программ по различным видам спорта
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, соревновательной деятельности.
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности	Наблюдение за навыками работы с использованием профессиональных спортивных программ по различным видам спорта.
Предметные результаты:	
-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;	- сдача нормативов - проверка и оценка рефератов
-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	- сдача нормативов - проверка и оценка рефератов
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	- сдача нормативов -проверка дневника самоконтроля
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	- сдача нормативов
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	- сдача нормативов

РАБОЧАЯ ПРОГАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

1.4. Количество часов на освоение типовой программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**105**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**70**
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**35**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

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

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект**	***Объем часов***
1	**2**	**3**
Введение.	Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности - современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении специальностей СПО	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение по теме «Современная концепция безопасного типа поведения личности».	**1**
1.Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	**Содержание учебного материала** 1.1.Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. 1.2.Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека. 1.3.Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. 1.4.Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании. 1.5.Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	**24** **16**

	1.6.Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни - необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. 1.7.Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». **Практические занятия** 1. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки. 2. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**
	Подготовка сообщения по теме: «Роль физической культуры в сохранении здоровья». Подготовка презентации по теме: «Компьютерные игры и их влияние на организм человека». Перечень тем рефератов на выбор: Эволюция среды обитания, переход к техносфере. Взаимодействие человека и среды обитания. Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы. Пути сохранения репродуктивного здоровья общества. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Табакокурение, употребление спайс и их влияние на здоровье. Наркотики и их пагубное воздействие на организм. Компьютерные игры и их влияние на организм человека. Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.	
2.Государственная система обеспечения безопасности населения	**Содержание учебного материала**	**24**
	2.1.Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.. 2.2.Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). 2.3.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. 2.4.Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. 2.5.Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях	**16**

	военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. 2.6.Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях 2.7.Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения. 2.8.Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение 2.9.Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. 2.10.Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации - система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени. **Практические занятия** 1. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии. 2. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. 3. Изучение первичных средств пожаротушения. 4. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**
	Подготовка доклада по теме: «Терроризм как основная социальная опасность современности». Подготовка конспекта по теме: «Современные средства поражения и их поражающие факторы». Перечень тем рефератов на выбор: Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Космические опасности: мифы и реальность. Оповещение и информирование населения об опасности. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности. МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	
3.Основы	**Содержание учебного материала**	**27**

обороны государства и воинская обязан-ность	3.1.История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV-XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. 3.2.Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Рос3.3.оинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. 3.4.Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования. 3.5.Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. 3.6.Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту. 3.7.Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы 3.8.Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий - специалист, в совершенстве владеющий	**18**

	оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий - подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников. 3.9.Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие - принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права. 3.10.Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации. 3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Воинский долг - обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России - дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество - основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество - боевая традиция Российской армии и флота. 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части - символ воинской чести, доблести и славы. Ордена - почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. **Практические занятия** 1. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. 2. Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовкиси. Их состав и предназначение.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**9**
	Подготовка презентации по теме: «Города-герои Российской Федерации». Подготовка конспекта по теме: «Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск». Перечень тем рефератов на выбор: Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск. Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.	

	Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу. Города воинской славы Российской Федерации.	
4.Основы медицинских знаний	**Содержание учебного материала** 4.1.Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». 4.2.Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. 4.3.Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза. 4.4.Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения 4.5.Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. 4.6.Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений. 4.7.Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. 4.8.Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. 4.9.Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.	**27** **18**
	. 4.10.Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. 4.11.Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные	

	средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины. 4.12.Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи. **Практические занятия** 1.Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощи при кровотечениях. 2. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**9**
	Подготовка презентации по теме: «Формирование здорового образа жизни с пеленок». Подготовка конспекта по теме: «Профилактика инфекционных заболеваний». Подготовка сообщения по теме: «Первая помощь при острой сердечной недостаточности». Перечень тем рефератов на выбор: СПИД - чума XXI века. Духовность и здоровье семьи. Здоровье родителей - здоровье ребенка. Рождение ребенка - высшее чудо на Земле. Оказание первой помощи при бытовых травмах.	
	Итого	**105**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления - роботы-тренажеры типа «Александр I» и др.;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Рекомендуемая литература

Для студентов

1. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб.пособие для бакалавров. - М., 2013.
2. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. - М., 2012.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред.проф. образования. - М., 2015.
4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред.проф. образования. - М., 2015.
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
6. Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования. - М., 2013.
7. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред.проф. образования. - М., 2014.
8. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
9. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
10. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. - М., 2014.
11. Микрюков В. Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред.образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. - М., 2014.
12. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. - М., 2013.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 32 (Ч. 1). - Ст. 3301.

7. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. - 1996. - № 5 (Ч. 2). - Ст. 410.
8. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. - 2001. - № 49. - Ст. 4552.
9. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 2Э0-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. - 2006. - № 52 (Ч. 1). - Ст. 5496.
10. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 22Э-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. - 1996. - № 1. - Ст. 16.
11. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 6Э-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 25. - Ст. 2954.
12. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. - 1998. - № 13. - Ст. 1475.
13. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст. 3648.
14. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. - 1997. - № 30. - Ст. 3588.
15. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст. 3030.
16. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст. 2750.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.
18. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. - 2011. - N 48. - Ст. 6724.
19. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2010. - № 7. - Ст. 724.
20. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст. 121.
21. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2011. - № 47.
22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2012.
23. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).
24. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. - М., 2012.
25. Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб.пособие для учреждений нач. проф. образования. - М., 2013.
26. Митяев А. Книга будущих командиров. - М., 2010.
27. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб.заведений. - М., 2013.
28. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) - Ростов н/Д, 2013.

Справочники, энциклопедии

1. Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. - М., 2008.

2. Ионина Н.А. 100 великих наград. - М., 2009.
3. Каменев А.И. Энциклопедия русского офицера. - М., 2008.
4. Каторин Ю. Ф. Танки: иллюстрированная энциклопедия. - М., 2011.
5. Лубченков Ю.Н. Русские полководцы. - М., 2009.

Интернет-ресурсы

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. www.fsb (сайт ФСБ РФ).
5. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
6. www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).
7. www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
11. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
12. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
13. www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
14. www.simvolika.ru (Государственные символы России. История и реальность).
15. www.militeka.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов и пр.).

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные:	
- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;	Практическая работа
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;	Практическая работа
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;	Практическая работа
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;	Практическая работа
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;	Практическая работа
- формирование умений взаимодействовать с окружающими,	Практическая работа

выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; - формирование установки на здоровый образ жизни; - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.	Практическая работа Кейс Тестирование Решение ситуационных задач Решение ситуационных задач Практическая работа Кейс Практическая работа
Предметные: - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и	Практическая работа Кейс Тестирование Решение ситуационных задач Практическая работа Тестирование Индивидуальный проект Практическая работа Тестирование Тестирование

чрезвычайных ситуациях; - получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; - освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; - владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.	Практическая работа Тестирование Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

•освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

• овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

• воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен достигнуть следующих результатов:

личностных:

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
− умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
− умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

−использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
− использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
− умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
− умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
− умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая Содержание и формы представляемой информации;

предметных:

−− сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
− владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
− владение основными методами научного познания, используемыми в физике:
наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
− умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
−сформированность умения решать физические задачи;
−сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 121 час;
самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*181*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*121*
в том числе:	
лабораторные работы	*21*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*60*
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФизикА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	**Содержание учебного материала**	**3**
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Работа со справочной литературой по единицам измерения	
Раздел 1. Механика	**Содержание учебного материала**	**36**
	Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения. ***Демонстрации*** Зависимость траектории от выбора системы отсчета. Виды механического движения. Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело. Сложение сил. Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия. Зависимость силы упругости от деформации. Силы трения. Невесомость. Реактивное движение. Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно. **Лабораторные работы** 1.Исследование движения тела под действием постоянной силы. 2.Изучение закона сохранения импульса. 3.Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости. 4.Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела. 5.Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника. 6.Изучение особенностей силы трения (скольжения).	**24**
	Самостоятельная работа обучающихся	**12**

	Выполнение домашних заданий: подготовка к устному опросу, решение задач, оформление лабораторной работы. Сообщение по теме движение точки тела.	
Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика	**Содержание учебного материала**	**21**
	Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. Основы термодинамики Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы. Свойства паров Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Свойства твердых тел Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. ***Демонстрации*** Движение броуновских частиц. Диффузия. Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме. Изотермический и изобарный процессы. Изменение внутренней энергии тел при совершении работы. Модели тепловых двигателей. Кипение воды при пониженном давлении. Психрометр и гигрометр. Явления поверхностного натяжения и смачивания. Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела. **Лабораторные работы** 1. Измерение влажности воздуха 2.Измерение поверхностного натяжения жидкости 3.Наблюдение процесса кристаллизации Изучение деформации растяжения. Изучение теплового расширения твердых тел. 4.Изучение особенностей теплового расширения воды.	**14**
	Самостоятельная работа обучающихся	**7**
	Оформление отчетов по лабораторным работам. Подготовка доклада по теме: Механические свойства твердых тел. Составление таблицы по строению газообразных, жидких и твердых тел. Подготовка доклада по темам: Температура и ее измерение; Абсолютный нуль температуры. Подготовка доклада на тему: Охрана природы. Холодильные машины.	

	Тепловые двигатели. Подготовка доклада по теме: Перегретый пар и его использование в технике. Подготовка доклада по свойствам жидкостей.	
Раздел 3. Электродинамика.	**Содержание учебного материала**	**45**
	Электрическое поле Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле .Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. Магнитное поле Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля. ***Демонстрации*** Взаимодействие заряженных тел. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Конденсаторы. Тепловое действие электрического тока. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводниковый диод. Транзистор. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с токами. Отклонение электронного пучка магнитным полем. Электродвигатель. Электроизмерительные приборы. Электромагнитная индукция. Опыты Фарадея. Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника. Работа электрогенератора. Трансформатор. **Лабораторные работы** 1.Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников. 2.Изучение закона Ома для полной цепи. 3.Изучение явления электромагнитной индукции. 4.Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.	**30**

	5.Определение температуры нити лампы накаливания. 6.Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения	
	Самостоятельная работа обучающихся	**15**
	Оформление отчета по лабораторной работе. Подготовка доклада по теме: Использование явления электромагнитной индукции в технике. Проработка конспектов занятия; Решение задач на тему: Электрическое поле. Подготовка доклада по теме: Использование полупроводниковых приборов в технике. Подготовка доклада по теме: Ускорители заряженных частиц.	
Раздел 4. Колебания и волны	**Содержание учебного материала**	**27**
	Механические колебания Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. Электромагнитные колебания Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн. ***Демонстрации*** Свободные и вынужденные механические колебания. Резонанс. Образование и распространение упругих волн. Частота колебаний и высота тона звука. Свободные электромагнитные колебания. Осциллограмма переменного тока. Конденсатор в цепи переменного тока. Катушка индуктивности в цепи переменного тока. Резонанс в последовательной цепи переменного тока. Излучение и прием электромагнитных волн. Радиосвязь. **Лабораторные работы** 1.Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза) 2.Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока	**18**
	Самостоятельная работа обучающихся	**9**

	Оформление отчета по лабораторной работе. Подготовка доклада по темам: - Изобретение радио А. С. Поповым; - Применение электромагнитных волн. Выполнение домашнего задания: решение задач. Подготовка доклада по теме: Ультразвук и его применение. Подготовка доклада по темам: Получение, передача и распределение электроэнергии.	
Раздел 5 Оптика	**Содержание учебного материала**	**15**
	Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. ***Демонстрации*** Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение. Оптические приборы. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Получение спектра с помощью призмы. Получение спектра с помощью дифракционной решетки. Спектроскоп. **Лабораторные работы** 1.Изучение изображения предметов в тонкой линзе. 2.Изучение интерференции и дифракции света. 3.Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Подготовка докладов по теме: - Природа, свойства и использование рентгеновских лучей. - Использование интерференции в науке и технике; Выполнение домашнего задания: подготовка к устному опросу.	
Раздел 6 Элементы квантовой физики.	**Содержание учебного материала**	**18**
	Квантовая оптика Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы. Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова - Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер.	**12**

	Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы. ***Демонстрации*** Фотоэффект. Линейчатые спектры различных веществ. Излучение лазера (квантового генератора). Счетчик ионизирующих излучений.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Выполнение домашнего задания: подготовка к устному опросу, решение задач. Подготовка доклада по темам: -Биологическое действие радиоактивных излучений. - Различные взгляды на строение вещества. Проработка конспекта занятий. Подготовка доклада по использованию фотоэффекта в технике	
Раздел7. Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала**	**15**
	Строение и развитие Вселенной Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы. ***Демонстрации*** Солнечная система (модель).Фотографии планет, сделанные с космических зондов. Карта Луны и планет. Строение и эволюция Вселенной.	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Подготовка докладов по темам: - Происхождение Солнечной системы. -Строение и развитие Вселенной.	
	Итого	**181**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Для студентов

1. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
3. Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. - М., 2014.
4. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О. В. Муртазина. - М., 2015.
5. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
7. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.- М., 2010.
8. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. - М., 2010.
9. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. - М., 2013.
10. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. - М., 2015.
11. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика. Справочник. - М., 2010.
12. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И. Трофимовой. - М., 2014.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосование м 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.
7. Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. - М., 2010.

Интернет- ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).

4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета - Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. https://fiz.1september.ru (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mccme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов и пр.).

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
метапредметные:	
использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;	Физический диктант; Решение задач
использовать основные интеллектуальные операции: постановки задач, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;	Решение задач; Доклад
генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;	Лабораторная работа
использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;	Лабораторная работа; Сообщение.
анализировать и представлять информацию в различных видах;	Реферат
публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии;	Лабораторная работа
предметные:	
сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	Тестирование; Решение задач
владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;	Решение задач;
владение основными методами научного познания, используемыми в физике:	Лабораторная работа
обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;	Физический диктант; Решение задач; Лабораторная работа
решать физические задачи;	Практическая работа
применять полученные знания для объяснения условий протекания	Решение задач;

физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;	Доклад
иметь собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	Решение задач; Сообщение

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина

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

Содержание рабочей программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

- **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении

личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

- **предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*162*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
практические занятия	*40*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*54*
Промежуточная аттестация в форме***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов
1	**2**	**3**
Введение	Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении специальностей СПО.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Работа с учебной и справочной литературой.	
Раздел 1. Человек и общество		**15**
Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества	**Содержание учебного материала**	**9**
	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние - со стороны самого человека и внешние - со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой. Написание творческих работ и рефератов по проблематике философского мировоззрения и его типов.	
Тема 1. 2. Общество как сложная система	**Содержание учебного материала**	**6**
	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	**4**

	Практические занятия 1.Человек, индивид, личность. 2.Потребности, способности и интересы. 3.Мировоззрение. Типы мировоззрения. 4.Основные институты общества. 5.Общество и природа. 6.Глобализация.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составление сравнительной таблицы традиционного, индустриального, постиндустриального обществ. Работа над индивидуальным проектом «Глобальные проблемы человечества»*	
Раздел 2. Духовная культура человека и общества		**21**
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Содержание учебного материала**	**3**
	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура - продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Выявление с помощью анализа источников СМИ характерных, отличительных черт народной, массовой и элитарной культуры. Составление сравнительной таблицы культур.	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Содержание учебного материала**	**12**
	Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.	**8**
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Работа с учебной и справочной литературой. Работа над индивидуальным проектом «Проблема познаваемости мира в трудах ученых»*. Подготовка сообщений или написание рефератов по теме 2.2.	
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	**Содержание учебного материала**	**6**
	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. **Практические занятия** 1.Духовная культура личности и общества. 2.Виды культуры. 3.Наука в современном мире. 4.Роль образования в жизни человека и общества. 5.Мораль. 6.Религия. 7.Искусство.	**4**

	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Написание докладов о специфике и характерных чертах мировых религий. Публичная защита докладов.	
Раздел 3.Экономика		**39**
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	**Содержание учебного материала**	**9**
	Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	**6**
	Самостоятельная работаобучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой. Анализ типов экономических систем.	
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	**Содержание учебного материала**	**12**
	Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	**8**
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Проведение сравнительного анализа несовершенной и совершенной конкуренции в условиях рыночной экономики. Написание реферата по теме и его публичная защита на занятии.	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица	**Содержание учебного материала**	**12**
	Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.	**8**
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Работа с учебной и справочной литературой. Проведение анализа факторов предложения труда и спроса на труд. Работа над индивидуальным проектом «Структура современного рынка товаров и услуг».*	
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	**Содержание учебного материала**	**6**
	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические	**4**

	проблемы. **Практические занятия** 1.Экономика как наука. 2.Типы экономических систем. 3.Факторы спроса и предложения. 4.Функции государства в экономике. 5.Причины безработицы и трудоустройство. 6.Особенности современной экономики России	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Работа с учебной и справочной литературой.	
Раздел 4. Социальные отношения		**24**
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	**Содержание учебного материала**	**6**
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составление статусного набора и ролевого набора участника социального взаимодействия. Проведение сравнительного анализа статусных наборов обучающегося и его родителей. Работа над индивидуальным проектом по теме «Я и мои социальные роли»*	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	**Содержание учебного материала**	**9**
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной литературой. Написание конспекта. Работа над индивидуальным проектом по теме «Современные социальные конфликты» и их публичное освещение.*	
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	**Содержание учебного материала**	**9**
	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опека и попечительство. **Практические занятия** 1.Социальная стратификация. 2.Виды социальных норм. 3.Социальные конфликты. 4.Социальная стратификация в современной России. 5.Межнациональные отношения. 6.Семья в современной России.	**6**

	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой. Работа над индивидуальным проектом по теме «Семья как ячейка общества»*. Работа над индивидуальным проектом по теме «Современная молодежь: проблемы и перспективы»*	
Раздел 5. Политика		**18**
Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	**Содержание учебного материала**	**9**
	Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов - основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Составление сравнительной таблицы политических режимов в условиях современного политического процесса. Проведение анализа тоталитарного, авторитарного и демократического режимов на примере современных государств. Работа над индивидуальным проектом по теме «Политическая власть: история и современность»*	
Тема 5.2. Участники политического процесса	**Содержание учебного материала**	**9**
	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. **Практические занятия** 1.Политическая система общества, ее структура. 2.Государство в политической системе общества. 3.Функции государства. 4.Формы государства 5.Гражданское общество и правовое государство. 6.Избирательное право в Российской Федерации. 7.Личность и государство.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой. Раскрытие на примерах реальной российской действительности функциональной деятельности политических партий в условиях избирательных кампаний. Определение	

	роли средств массовой информации в политической жизни общества. Работа над индивидуальным проектом по теме «Политические партии современной России».*	
Раздел 6. Право		**42**
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	**Содержание учебного материала**	**9**
	Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой.	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**15**
	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	**10**
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Работа с учебной и справочной литературой. Изложение и аргументация собственных суждений о социальных реалиях и явлениях общественной жизни на основе анализа нормативных актов. Подготовка сообщения.	
Тема 6.3. Отрасли российского права	**Содержание учебного материала**	**18**
	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и	**12**

	социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. **Практические занятия** 1.Право в системе социальных норм. 2.Система права. Формы права. 3.Конституционное право. 4.Права и обязанности человека и гражданина. 5.Гражданское право. 6.Трудовое право. 7.Административное право. 8.Уголовное право.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Работа с учебной и справочной литературой. Определение алгоритма поведения в социальных ситуациях, исполнения основных социальных ролей в семейных правовых отношениях. Решение ситуативных задач. Выбор и проведение анализа правомерных форм поведения и способов защиты прав и интересов личности на основе знания различных отраслей права. Подготовка сообщения.	
	Итого	***162***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории и обществознания.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов:

1. *Важенин, А. Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. - М., 2015.
2. *Важенин, А. Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. - М., 2014.
3. *Важенин,*
4. *А. Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. - М., 2014.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).
2. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. - 2006. - № 23. - Ст. 2381.
3. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-Фз) // СЗ РФ. - 1994. - № 32. - Ст. 3301.
4. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-Фз) // СЗ РФ. - 1996. - № 5. - Ст. 410.

5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. - 2001. - № 49. - Ст. 4552.
6. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. - 2006. - № 52 (ч. I). - Ст. 5496.
7. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. - 2001. - № 44. - Ст. 4147.
8. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. - 2002. - № 1 (Ч. I). - Ст. 1.
9. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. - 2002. - № 1 (Ч. I). - Ст. 3.
10. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. - 1996. - № 25. - Ст. 2954.
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. - 1992. - № 15. - Ст. 766.
12. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. - 1991. - № 18. - Ст. 566.
13. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2002.
14. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. - 1995. - № 10. - Ст. 823.
15. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. - 1993.
16. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2002.
17. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2012.
18. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. - 1999. - № 14. - Ст. 1650.
19. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.
20. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. - 1995. - 4 мая.
21. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. - 1999. - № 18. - Ст. 2222.
22. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. - 1996. - 18 мая.
23. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. - 2012. - 9 мая.
24. 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).
25. 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”».
26. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
27. Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. - М., 2014.
28. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. - М., 2014.
29. Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. - М., 2014.

Интернет-ресурсы:

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» - информационно-правовой портал).

5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущих занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, написании реферативных работ.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты:	
-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	выполнение и защита исследовательского проекта, научно-исследовательской работы
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	выполнение и защита исследовательского проекта, научно-исследовательской работы
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	выполнение реферативной работы, публичное выступление
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	публичное выступление, написание и защита докладов
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;	написание рефератов, публичная защита исследовательского проекта
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;	написание и защита докладов
Предметные результаты:	публичное выступление
- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	собеседование
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;	
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	тестирование, диктант собеседование
- сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;	коллоквиум
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	коллоквиум
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых	собеседование

решений; - сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ГЕОГРАФИЯ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, базовая дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;
- ***метапредметных:***
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
- ***предметных*:**
- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**108**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**72**
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**36**

Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ГЕОГРАФИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов
1	**2**	**3**
Введение.	**Содержание учебного материала**	**3**
1. Источник географической информации	География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения. **Практические занятия** 1.Ознакомление с географическими картами различной тематики. 2.Нанесение основных географических объектов на контурную карту. 3.Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. 4.Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов. 5.Использование статистических материалов и геоинформационных систем.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Работа с учебной и справочной литературой	
2.Политическое устройство мира	**Содержание учебного материала**	**6**
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и не самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых стран и их типы	4
	Практические занятия 1.Ознакомление с политической картой мира. 2.Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов. 3.Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения. 4.Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Обозначение на контурной карте стран различных типов. Составление таблицы ”Государственный строй стран мира”. Анализ политико-географического положения одной из стран мира.	**2**
3. География мировых природных ресурсов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы.	4

	Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. **Практические занятия** 1..Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов. 2.Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения. 3.Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с опорным конспектом, учебной литературой. Определение наиболее типичных экологических проблем для каждой группы природных ресурсов и их сочетаний, а также возможных путей их решения . Экономическая оценка использования природных ресурсов в различных отраслях мирового хозяйства.	**2**
4. География населения мира	**Содержание учебного материала**	**9**
	Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенныерегионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. **Практические занятия** 1.Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира. 2.Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира. 3.Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира. 4.Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира. 5.Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.	6

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Сравнение половозрастных пирамид стран разных типов, объяснение значения и причин выявленных различий, составление демографического прогноза. Составление классификационной таблицы стран с различным национальным или религиозным составом населения. Составление картосхемы современных путей миграции населения и объяснение причин мировых миграционных процессов.	**3**
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	**Содержание учебного материала**	**27**
	Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.	18
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	Сельское хозяйство и ее экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства.	Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства.	Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристических, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами. **Практические занятия** 1.Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства. 2.Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. 3.Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовить проблемное сообщение на тему: «Научно-техническая революция и размещение производства». Составить письменный конспект одной из книг (или её главы, раздела), рекомендованных по данной теме. Экономическая оценка использования природных ресурсов в различных отраслях мирового хозяйства. Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья; районов международного туризма и отдыха, стран, предоставляющих банковские и другие виды международных услуг. Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира.	**9**
6. Регионы мира	**Содержание учебного материала**	**45**
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	30
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные Черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	
География населения и хозяйства Африки	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно- ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли Международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	
География населения и хозяйства Северной Америки	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные Черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал , население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.	
География	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной	

населения и хозяйства Латинской Америки **География населения и хозяйства Австралии и Океании**	специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. **Практическое занятие** 1.Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства. 2.Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Составление комплексной географической характеристики стран Восточной Европы; определение их географической специфики Характеристика специализации основных сельскохозяйственных районов Китая. Составление картосхемы международных экономических связей Японии. Оценка природных предпосылок для развития промышленности и сельского хозяйства Индии. Составление прогноза экономического развития стран Африки. Составление картосхемы районов загрязнения природной среды в США, выявление источников загрязнений, предложение путей решения экологических проблем. Влияние природных факторов на развитие хозяйства, особенности жизни и быта населения в макро регионах США. Сравнительная экономико-географическая характеристика развивающихся стран Азии, Африки и Латинской Америки. Составление картосхемы международных экономических связей Австралии.	**15**
7. Россия в современном мире	**Содержание учебного материала**	**6**
	Россия на политической карте мира. Изменение географического , геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX-XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Её участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. **Практическое занятие** 1.Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. 2.Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. 3.Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.	4

	4.Составление карт *(*картосхем*)* внешнеторговых связей России**.**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.	**2**
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	**Содержание учебного материала**	**6**
	Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Практические занятия** 1**.** Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества. 2.Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связанных с глобальными проблемами человечества**.**	4
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Мир в начале нового века.	**2**
	Итого	**108**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета география
Оборудование учебного кабинета:

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. *Баранчиков Е***.**В., *Петрусюк О.А***.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2015.
2. *Баранчиков Е***.**В., *Петрусюк О.А***.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
3. *Баранчиков Е***.**В., *Петрусюк О.А***.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
4. *Баранчиков Е***.**В., *Петрусюк О.А***.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. - М., 2014.
5. *Гладкий Ю***.**Н., *Николина В.В***.** География (базовый уровень). 10 класс. - М., 2014.

6. *Гладкий Ю.*Н., *Николина В.В.* География (базовый уровень). - 11 класс. - М., 2014.
7. *Кузнецов А.*П., *Ким Э.В.* География (базовый уровень). 10-11 классы. - М., 2014.
8. *Максаковский В.П.* География (базовый уровень). 10-11 классы. - М., 2014.
9. *Холина В.Н.* География (углубленный уровень). 10 класс. - М., 2014.
10. *Холина В. Н.* География (углубленный уровень). - 11 класс. - М., 2014.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. 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"».
4. 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».
5. География: журнал. - М.: Издательский дом «Первое сентября».
6. География в школе: научно-методический журнал. - М.: Издательство «Школьная пресса».
7. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. - М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
8. *Домогацких Е.*М., *Алексеевский Н.И.* География: в 2 ч. 10-11 классы. - М.: 2014.
9. *Петрусюк О. А*. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. - М., 2014.

Справочники, энциклопедии

1. Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. - М., 1987.
2. Российский энциклопедический словарь. - М., 2011.
3. Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д. Володихина. - М., 2003.
4. Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). - М., 2004.
5. Энциклопедия для детей. - Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д.Аксенова. - М., 2001.
6. Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. - М., 2004.

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).
2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).
3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ГЕОГРАФИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины География осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов).

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

• **метапредметных:**	
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Тестирование
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Тестирование
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Практическая работа
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;	Кейс
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;	Практическая работа
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;	Практическая работа
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии.	Тестирование
• **предметных**:	
- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;	Практическая работа
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	Практическая работа
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	Терминологический диктант
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	Тестирование
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	Практическая работа
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	Практическая работа
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;	Практическая работа
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических	Тестирование

проблем.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАТИКА

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина Информатика входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным дисциплинам.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению

общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫГ ЕОГРАФИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*150*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*100*
в том числе:	
практические занятия	*52*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*50*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	**2**	**3**
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**
	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.	1
	1. Информационная деятельность человека	**21**
1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	**Содержание учебного материала**	**9**
	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. **Практические занятия** 1.Информационные ресурсы общества. 2. Образовательные информационные ресурсы. 3.Работа с ними. 4.Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки	
1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.	**Содержание учебного материала**	**12**
	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство. **Практические занятия** 1.Правовые нормы информационной деятельности. 2.Стоимостные характеристики информационной деятельности. 3Лицензионное программное обеспечение. 4.Открытые лицензии. 5.Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). 6.Портал государственных услуг.	8
	Самостоятельная работа обучающихся*	**4**
	Умный дом	

	Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки	
2. Информация и информационные процессы.		**40**
2.1.Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	**Содержание учебного материала**	**21**
	Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления. **Практические занятия** 1.Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	**14**
	Самостоятельная работа обучающихся*	**7**
	Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки	
2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации	**Содержание учебного материала**	**15**
	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания. **Практические занятия** 1.Программный принцип работы компьютера. 2.Примеры компьютерных моделей различных процессов. 3.Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	3
	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. **Практические занятия** 1.Создание архива данных. 2. Извлечение данных из архива. 3.Файл как единица хранения информации на компьютере. 4.Атрибуты файла и его объем. 5.Учет объемов файлов при их хранении, передаче. 6.Запись информации на компакт-диски различных видов. 7.Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.	7
	Самостоятельная работа обучающихся* Создание структуры базы данных – классификатора Простейшая информационно-поисковая система Статистика труда Графическое представление процесса	**5**
2.3.Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально –	**Содержание учебного материала**	**4**
	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально – экономической сфере деятельности **Практические занятия** 1.АСУ различного назначения, примеры их использования. 2. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.	2

экономической сфере деятельности	**Самостоятельная работа обучающихся*** Создание структуры базы данных – классификатора Простейшая информационно-поисковая система Статистика труда Графическое представление процесса	**2**
3. Средства информационных и коммуникационных технологий		**22**
3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	**Содержание учебного материала**	**7**
	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. **Практические занятия** 1.Операционная система. 2.Графический интерфейс пользователя. 3.Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. 4.Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	5
	Самостоятельная работа обучающихся* Создание структуры базы данных – классификатора Простейшая информационно-поисковая система Статистика труда Графическое представление процесса	**2**
3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. **Практические занятия** 1.Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети. 2.Защита информации, антивирусная защита.	4
	Самостоятельная работа обучающихся* Создание структуры базы данных – классификатора Простейшая информационно-поисковая система Статистика труда Графическое представление процесса	**2**
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение	**Содержание учебного материала**	**9**
	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение **Практические занятия** 1.Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. 2.Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	6
	Самостоятельная работа обучающихся* Мой рабочий стол на компьютере Прайс-лист Электронная библиотека Оргтехника и специальность	**3**
4.Технологии создания и преобразования информационных объектов.		**30**
4.1.	**Содержание учебного материала**	**9**

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. **Практические занятия** 1.Использование систем проверки орфографии и грамматики. 2.Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). 3. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. 4.Гипертекстовое представление информации.	6
	Самостоятельная работа обучающихся* Мой рабочий стол на компьютере Прайс-лист Электронная библиотека Оргтехника и специальность	**3**
4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. **Практические занятия** 1.Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. 2.Системы статистического учёта (бухгалтерский учёт, планирование и финансы, статистические исследования). Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.	4
	Самостоятельная работа обучающихся* Мой рабочий стол на компьютере Прайс-лист Электронная библиотека Оргтехника и специальность	**2**
4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	**Содержание учебного материала**	**9**
	Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. **Практические занятия** 1.Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. 2.Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы. 3.Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.	6
	Самостоятельная работа обучающихся* Мой рабочий стол на компьютере Прайс-лист Электронная библиотека Оргтехника и специальность	**3**
4.1.4.	**Содержание учебного материала**	**6**

Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах. **Практические занятия** 1.Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. 2. Использование презентационного оборудования. 3.Примеры геоинформационных систем.	4
	Самостоятельная работа обучающихся* Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы Средства графического представления статистических данных Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики	**2**
5.Телекоммуникационные технологии		**36**
5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникаци-онных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер	**Содержание учебного материала**	**9**
	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. **Практические занятия** 1.Браузер. 2.Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр. 3.Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.	6
	Самостоятельная работа обучающихся* Средства графического представления статистических данных Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики	**3**
5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.	**Содержание учебного материала**	**9**
	Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. **Практические занятия** 1.Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. 2.Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет	6
	Самостоятельная работа обучающихся* Средства графического представления статистических данных Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики	**3**
5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. **Практические занятия** 1.Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. 2.Формирование адресной книги.	4

	Самостоятельная работа обучающихся* Средства графического представления статистических данных Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики	**2**
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.	**Содержание учебного материала**	**6**
	Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ. **Практические занятия** 1.Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся* Средства графического представления статистических данных Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики	**2**
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).	**Содержание учебного материала**	**6**
	Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). **Практические занятия** 1.Участие в онлайн – конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет – олимпиаде или компьютерном тестировании.	4
	Самостоятельная работа обучающихся* Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет Системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.	**2**
	Итого	**150**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫГЕОГРАФИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики.

Оборудование учебного кабинета Информатики:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- мультимедийный проектор;
- программное обеспечение: MicrosoftPowerPointWord, Excel, Publisher, Access, Интернет, электронно-презентационные материалы по разделам, темам курса;
- комплект учебно-методических материалов (рекомендации по выполнению самостоятельной работы над программным материалом, практикумы по темам курса, задания для контроля и самоконтроля знаний и умений).

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

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.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционнами законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84- ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
4. Приказ 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”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. - М., 2014.
7. Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб.издание. - М., 2011.
8. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова - М., 2011.
9. Логинов М.Д., Логинова Т.А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб.пособие. - М., 2010.
10. Малясова С.В., Демьяненко С.В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. - М., 2013.
11. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб.пособие / под ред. С. А. Клейменова. - М., 2013.

12. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб.пособие. - М., 2011.
13. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. - М., 2013.
14. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г.Трусова. - М., 2014.
15. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб.пособие. - М.: 2012
16. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. - М., 2014.
17. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. - М., 2014.
18. 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. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельной работы.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные результаты:	
- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;	- *проверочная работа*
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	- *проверочная работа*
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;	- *проверочная работа*
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	- *практическая работа*
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	- *проверочная работа*
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных,	- *практическая работа*

коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;	- *практическая работа*
Предметные результаты: - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	- *практическая работа* - *практическая работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа* - *проверочная работа*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, профильная дисциплина

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- Формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
- Развития у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- Приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности(навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

Личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умения использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций(постановка задачи, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения и систематизации, выявление причинно-следственных связей, поисков аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания(наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, поступающей из разных источников.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***

Максимальная учебная нагрузка (всего)	*162*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
практические занятия	*31*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*54*
Промежуточная аттестация в виде экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**
	Содержание учебного материала	1,5
	Введение. Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.	1
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.История возникновения и развития органической химии.	0,5
Раздел 1. Органическая химия		*76,5*
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	**Содержание учебного материала**	7,5
	Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. **Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова.** Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. **Строение атома углерода.** Электронное облако и орбиталь, §- и р-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (ст- и п-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. **Классификация реакций в органической химии.** Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (Ам, АЕ), элиминирования (Е), замещения (8К, 8М, 8Е), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.	5

	Современные представления о химическом строении органических веществ. **Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова.** Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности. ***Демонстрации*** Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов). Модели молекул CH_4, C_2H_4, C_2H_2, C_6H_6, CH_3OH - шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов. **Лабораторный опыт** Изготовление моделей молекул - представителей различных классов органических соединений. **Практические занятия** 1.Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. 2.Обнаружение галогенов (проба Бельштейна)	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Жизнь и деятельность А.М. Бутлерова. 2.Витализм и его крах.	2,5
Тема 1.2 Предель-ные углеводо-роды	**Содержание учебного материала**	6
	Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. **Химические свойства алканов.** Реакции 8к-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алка- нов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. **Применение и способы получения алканов.** Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия. **Циклоалканы.** Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалка- нов. Химические свойства циклоалканов.	4

	Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. **Демонстрации** Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси. Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин - вода с помощью делительной воронки. Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода. Взрыв смеси метана с воздухом и хлором. Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином. Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия. **Лабораторные опыты** Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов. Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам. Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи. Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты). **Практическое занятие** 1. Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Экологические аспекты использования углеводородного сырья. 2.Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии	2
Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	**Содержание учебного материала**	6
	Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. **Химические свойства алкенов.** Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. **Применение и способы получения алкенов.** Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов. **Алкадиены.** Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о п-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их	4

	электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера - Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит. ***Демонстрации*** Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина». Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса). Распознавание образцов алканов и алкенов. **Лабораторные опыты** Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре. Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена. **Практические занятия** 1.Получение этилена дегидратацией этилового спирта. 2.Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. 3.Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).	
	Самостоятельная работа студентов Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.	2
	Содержание учебного материала	4,5
Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды	**Гомологический ряд алкинов.** Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. **Химические свойства и применение алкинов**. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. **Получение алкинов.** Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. ***Демонстрации*** Модели молекулы ацетилена и других алкинов. Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра. ***Лабораторный опыт*** Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров	3

	Самостоятельная работа студентов Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по теме: 1.Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.	1,5
Тема 1.5 Ароматические углеводороды	**Содержание учебного материала**	4,5
	Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической п-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов. **Химические свойства аренов.** Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя - Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола. ***Демонстрации*** Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов. Разделение смеси бензол - вода с помощью делительной воронки. Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты). Горение бензола. Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия. Получение нитробензола. Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии. Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.	3
	Самостоятельная работа студентов Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по теме: 1.Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.	1,5
Тема 1.6 Природные источники углеводородов	**Содержание учебного материала**	4,5
	Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливноэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г. Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.	3

	Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых. ***Демонстрации*** Коллекция «Природные источники углеводородов». Сравнение процессов горения нефти и природного газа. Образование нефтяной пленки на поверхности воды. Каталитический крекинг парафина (или керосина). **Лабораторные опыты** Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине. Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.	
	Самостоятельная работа студентов Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по теме: История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.	1,5
Тема 1.7. Гидроксильные соединения	**Содержание учебного материала**	6
	Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. **Химические свойства алканолов.** Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов **Способы получения спиртов.** Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. **Отдельные представители алканолов.** Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. **Многоатомные спирты.** Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение **Фенол.** Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического 2кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Ге3+. Применение фенола. Получение фенола в промышленности. **Демонстрации** Модели молекул спиртов и фенолов. Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.	4

	Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метил- пропанолом-2, глицерином. Получение бромэтана из этанола. Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой. Реакция фенола с формальдегидом. Качественные реакции на фенол. Зависимости растворимости фенола в воде от температуры. Взаимодействие фенола с раствором щелочи. Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты). Распознавание водных растворов фенола и глицерина.. **Лабораторные опыты** Ректификация смеси этанол - вода. Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта. **Практические занятия** 1.Изучение растворимости спиртов в воде. 2.Окисление спиртов различного строения хромой смесью. 3.Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья. Токсичность метанола и правила техники безопасности при работе с ним. 2.Этиленгликоль и его применение. Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним. 3.Получение фенола из продуктов коксохимического производства и из бензола.	2
Тема 1.8. Альдегиды и кетоны	**Содержание учебного материала**	4,5
	Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. **Химические свойства альдегидов и кетонов.** Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства. **Демонстрации** Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов. Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью. Качественные реакции на альдегидную группу. **Лабораторные опыты** Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой. Получение фенолоформальдегидного полимера. Распознавание раствора ацетона и формалина. **Практические занятия** 1.Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «Серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). 2.Взаимодействие формальдегида с гидросульфтитом натрия.	3

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу. 2.Ацетальдегид. 3.Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности.	1,5
Тема 1 .9. Карбоновые кислоты и их производные	**Содержание учебного материала**	7,5
	Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. **Химические свойства карбоновых кислот**. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. **Способы получения карбоновых кислот.** Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. **Сложные эфиры.** Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. **Жиры.** Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. **Соли карбоновых кислот. Мыла.** Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства - СМС (детергенты), их преимущества и недостатки. **Демонстрации** Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот. Возгонка бензойной кислоты. Отношение различных карбоновых кислот к воде. Сравнение pH водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Получение приятно пахнущего сложного эфира. Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия. **Лабораторные опыты** Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия. Ознакомление с образцами сложных эфиров.	5

	Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам. Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира. Растворимость жиров в воде и органических растворителях. Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде **Практические занятия** 1. Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. 2. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Многообразие карбоновых кислот (щавелевая кислота как двухосновная, акриловая кислота как непредельная, бензойная кислота как ароматическая). 2.Пленкообразующие масла. 3.Замена жиров в технике непищевым сырьем. 4.Синтетические моющие средства.	2,5
Тема 1.10. Углеводы	**Содержание учебного материала**	7,5
	Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. **Моносахариды**. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов D и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. **Пентозы.** Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул **Дисахариды.** Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. **Полисахариды.** Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы. **Демонстрации** Образцы углеводов и изделий из них. Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция. Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.	5

	Отношение растворов сахарозы и мальтозы к Си(ОН)2 при нагревании. Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы. Набухание целлюлозы и крахмала в воде. Получение тринитрата целлюлозы. Коллекция волокон. **Лабораторные опыты** Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Кислотный гидролиз сахарозы. Знакомство с образцами полисахаридов. Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах. **Практические занятия** 1.Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди при различных температурах. 2.Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. 3.Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.	
	Самостоятельная работа обучающихся (+ 1 час за счет д/з) Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Молочнокислое брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов. 2.Нитрование целлюлозы. Пироксилин.	*2,5*
Тема 1.11.	**Содержание учебного материала**	*7,5*

Амины, аминокислоты, белки	Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина. Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия а-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения. **Демонстрации** Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков. **Лабораторные опыты** Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке. **Практические занятия** 1.Образование солей анилина. Бромирование анилина. 2. Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. 3.Денатурация белка. Цветные реакции белков.	*5*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание эссе по теме: 1.Аминокислоты как носители жизни.	*2,5*
Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения	**Содержание учебного материала**	*4,5*
	Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. **Демонстрации** Модели молекул важнейших гетероциклов. Коллекция гетероциклических соединений. Действие раствора пиридина на индикатор.	*3*

	Взаимодействие пиридина с соляной кислотой. Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований. Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных. Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии. **Лабораторный опыт** Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Биосинтез белка в живой клетке. 3.Трангеннные формы растений и животных.	*1,5*
Тема 1.13. Биологически активные соединения	**Содержание учебного материала**	*6*
	Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. **Демонстрации** Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, $FeCI_3$, MnO_2. Образцы витаминных препаратов. Поливитамины. Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов. Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина. Взаимодействие адреналина с раствором $FeCI_3$. Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки). Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидро- фолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина. **Лабораторные опыты** Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте. Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме. **Практические занятия** 1.Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина Д в рыбьем жире или курином	*4*

	желтке. 2.Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода. 3.Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.	
	Самостоятельная работа студента Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке. 2.Витаминизация пищи.	*2*
Раздел 2. Общая и неорганическая химия		*84*
Тема 2.1 Химия - наука о веществах	**Содержание учебного материала**	1,5
	Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта - Бриглеба) модели молекул. **Измерение вещества.** Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. **Агрегатные состояния вещества.** Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева - Клапейрона. **Смеси веществ.** Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси. **Демонстрации** Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль. Модель молярного объема газов. **Практические занятия** 1. Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. 2.Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией	*1*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Биотехнология и генная инженерия – технологии XXI века.	*0,5*
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	*4,5*

Строение атома	**Атом - сложная частица.** Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. **Состав атомного ядра**. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы. **Демонстрации** Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы. **Лабораторный опыт** Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.	*3*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.	*1,5*
Тема 2.3. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	**Содержание учебного материала**	*9*
	Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. **Периодический закон и строение атома. Изотопы.** Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. ***Демонстрации*** Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода. **Лабораторные опыты** Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода. Сравнение свойств простых веществ, соответствующих элементам одной группы	*6*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.	*3**

	2.«Периодическому закону будущее не грозит разрушением…» 3.Синтез 114-го элемента – триумф российских физиков-ядерщиков. 4.Изотопы водорода.	
Тема 2.4. Строение вещества	**Содержание учебного материала**	*7,5*
	Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. **Ковалентная химическая связь.** Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. **Ионная химическая связь.** Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. **Металлическая химическая связь.** Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. **Водородная химическая связь.** Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п. **Комплексообразование.** Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение. орбиталей. Модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка. **Демонстрации** Модели молекул различной архитектуры. Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp-, sp^2-, sp^3-гибридных **Лабораторные опыты** Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью. Качественные реакции на ионы Fe^{2+} и Fe^{3+}.	*5*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1. Полярность связи и полярность молекулы. Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация. Сублимация и десублимация. 2. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы.	*2,5*
Тема 2.5.	**Содержание учебного материала**	*3*

Полимеры	Неорганические полимеры. Полимеры - простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры - сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно - асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли - литосферы. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам. **Демонстрации** Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно - асбест - и изделия из него. Модели молекул белков, ДНК, РНК. **Лабораторные опыты** Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород. Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей. Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс. Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы. Обнаружение хлора в поливинилхлориде.	*2*
	Самостоятельная работа студента Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Минералы и горные породы как природные смеси. 2.Плазма – четвертое состояние вещества. 3.Аморфные вещества в природе, технике, быту.	*1*
Тема 2.6. Дисперсные системы	**Содержание учебного материала**	*3*
	Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение. **Демонстрации** Виды дисперсных систем и их характерные признаки. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля). **Лабораторные опыты** Получение суспензии серы и канифоли. Получение эмульсии растительного масла и бензола. Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.	*2*

	Самостоятельная работа студента Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Эмульсии и суспензии. 2.Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Синерезис. 3.Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности. 4.Косметические гели. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.	*1*
Тема 2.7. Химические реакции	**Содержание учебного материала**	*9*
	Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. **Скорость химических реакций.** Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант - Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье). ***Демонстрации*** Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон. Модели бутана и изобутана. Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола. Цепочка превращений $P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид. Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.). Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой. Модель «кипящего слоя». Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3\ CNS^- \longleftrightarrow Fe(CNS)_3$; омыление жиров, реакции этерификации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления.	*6*

	Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия. **Лабораторные опыты** Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.	
	Самостоятельная работа студента Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Виртуальное моделирование химических процессов. 2.Жизнь и деятельность С. Аррениуса.	*3*
Тема 2.8. Растворы.	**Содержание учебного материала**	*7,5*
	Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. **Теория электролитической диссоциации.** Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. **Демонстрации** Сравнение электропроводности растворов электролитов. Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония. **Лабораторный опыт** Характер диссоциации различных гидроксидов **Практическое занятие** Приготовление растворов различных видов концентрации	*5*
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Растворы вокруг нас. Типы растворов. 2.Применение воды в технических целях. 3.Жесткость воды и способы ее устранения. 4.Минеральные воды.	*2,5*
Тема 2.9.	**Содержание учебного материала**	*9*

Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.	**Окислительно-восстановительные реакции.** Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов - простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов - простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. **Классификацияокислительно-восстановительных реакций.** Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспро- порционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. калия в различных средах. **Химические источники тока.** Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. **Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.** Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. **Демонстрации** Восстановление дихромата калия цинком. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. Окислительные свойства азотной кислоты. Окислительные свойства дихромата калия. Гальванические элементы и батарейки. Электролиз раствора хлорида меди (II). **Лабораторные опыты** Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью. Окислительные свойства перманганата	*6*
	Самостоятельная работа студента Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Электролиз растворов электролитов. 2.Электролиз расплавов электролитов. 3.Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.	*3*
Тема 2.10.	**Содержание учебного материала**	*7,5*

Классификация веществ. Простые вещества	Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные. Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы - простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами - окислителями (азотной и серной кислотами и др.). **Демонстрации** Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов. Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов. Модели кристаллических решеток металлов. Коллекция металлов с разными физическими свойствами. Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра. Оксиды и гидроксиды хрома. Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд. Электролиз растворов солей. Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита. Аллотропия фосфора, серы, кислорода. Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом. **Лабораторные опыты** Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ. Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ. Ознакомление с коллекцией руд. Получение кислорода и его свойства. Получение водорода и его свойства. Получение пластической серы, химические свойства серы.	*5*

	Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей. Свойства угля: адсорбционные, восстановительные. Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей. Окрашивание пламени катионами	
	Самостоятельная работа студента Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.История получения и производства алюминия. Электролитическое получение и рафинирование меди. 2.Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство. История отечественной цветной металлургии. 3. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.	*2,5*
Тема 2.11. Основные классы неоргани-ческих и органичес ких соедине-ний	**Содержание учебного материала**	*9*
	Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами. Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.**Демонстрации** Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств. Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью. Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами	*6*

	(оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка). Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина. Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов: $Ca \rightarrow CaO \rightarrow Ca_3(PO_4)_2 \rightarrow Ca(OH)_2$ $P \rightarrow P_2O_3 \rightarrow H_3PO_4$ $Cu \rightarrow CuO \rightarrow CuSO_4 \rightarrow Cu(OH)_2 \rightarrow CuO \rightarrow Cu$ $C_2H_5OH \rightarrow C_2H_4 \rightarrow C_2H_4Br_2$ **Лабораторные опыты** Получение и свойства углекислого газа. Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот. Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония). Разложение гидроксида меди. Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия. Получение жесткой воды и изучение ее свойств. Устранение временной и постоянной жесткости. **Практические занятия** Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. Получение аммиака, его свойства.	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной и справочной литературой Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Серная кислота – «хлеб химической промышленности».* 2.Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля. 3.Оксиды и соли как строительные материалы. 4.История гипса. 5. Поваренная соль как химическое сырье.	*3**
	Содержание учебного материала	*9*

Тема 2.12. Химия элементов	**s-Элементы** **Водород.** Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. **Вода.** Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. **Элементы IA-группы**. **Щелочные металлы**. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. **Элементы IIA-группы.** Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. **p-Элементы** **Алюминий.** Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. **Углерод и кремний.** Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. **Галогены.** Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены - простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. **Халькогены.** Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Халькогены - простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. **Элементы VA-группы.** Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. **Элементы IVA-группы.** Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы **d-Элементы**	*6*

	Особенности строения атомов ё-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения ё-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла. **Демонстрации** Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств. Коллекции минералов и горных пород. Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора. Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода. Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства. Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства. **Лабораторные опыты** Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов. **Практические занятия.** 1.Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. 2.Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка и написание сообщений по темам: 1.Инертные или благородные газы. 2.Рождающие соли – галогены. 3.История шведской спички.	3
Тема 2.13. Химия в жизни общества	**Содержание учебного материала**	4,5
	Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. **Демонстрации** Модели производства серной кислоты и аммиака. Коллекция удобрений и пестицидов.	3

	Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов. **Практические занятия** 1.Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. 2.Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка и написание сообщений по темам: Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. Применение твердого и газообразного оксида углерода (VI). Защита озонового экрана от химического загрязнения.	1,5
	Самостоятельная работа студента над индивидуальным проектом в том числе (часы обозначены *)	*8*
	Итоговая аттестация в форме экзамена	
	Итого	*162*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии; Оборудование учебного кабинета: интерактивная доска, компьютер, цифровые компоненты УМК по основным разделам курса, пособия на печатной основе (таблицы, дидактический материал, пособия), экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды.

1. Периодическая система Д.И. Менделеева
2. Таблица растворимости неорганических соединений
3. Электрохимический ряд напряжений металлов
4. Портреты выдающихся ученых-химиков

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Вытяжной шкаф
2. Сушильный шкаф
3. Технохимические весы
4. pH-милливольтметр pH-121
5. Рефрактометр
6. Лабораторные штативы
7. Эксикатор
8. Электрические плитки
9. Пробирки
10. Измерительная посуда
11. Посуда для титрования
12. Набор химических реактивов
13. Термометры лабораторные
14. Секундомеры
15. Набор химических реактивов

3.2. Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Габриелян О.С, Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

4. Габриелян О.С, Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
5. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
6. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
7. Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
8. Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронный учебно-методический комплекс. - М., 2014.
9. Сладков С. А, Остроумов И.Г., Габриелян О.С, Лукьянова Н.Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Для преподавателя

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”.
4. 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».
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. - М., 2012.
6. Габриелян О.С. и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).

Интернет-ресурсы

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
9. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

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

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

Метапредметные результаты: - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения и систематизации, выявление причинно-следственных связей, поисков аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания(наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;	индивидуальный проект индивидуальный проект
Предметные результаты: - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; -владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, поступающей из разных источников.	индивидуальный проект Проверочная работа, тестирование Практические работы Решение задач аблюдение за работой студента во время проведения практических работ индивидуальный проект

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ):

Общеобразовательный цикл, профильная дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования

природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

1.5 Изменения, внесенные в рабочую программу по сравнению с примерной программой

С целью углубления знаний было увеличено количество часов в рабочей программе на 6 часов по темам «Учение о клетке», «Бионика»

2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***117***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***78***
в том числе:	
практические занятия	*20*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***39***
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Введение	**Содержание учебного материала**	***3***

	Объект изучения биологии - живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. ***Демонстрации*** Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.	***2***
	Самостоятельная работа Работа с учебником по теме: «Введение»	***1***
Тема 1. Учение о клетке	**Содержание учебного материала**	***18***
	Химическая организация клетки. Клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. **Химическая организация клетки.** Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. **Строение и функции клетки.** Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки. Строение и функции клетки. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**. Пластический и энергетический обмен. **Строение и функции хромосом.** ДНК - носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез. ***Демонстрации*** Строение и структура белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных. Строение вируса. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена. Митоз. **Практическое занятие** 1.Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. 2.Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. 3.Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	***12***
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуального проекта по теме « Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние». Подготовка докладов по темам: «Митохондрии как энергетические станции клеток. Стадии энергетического обмена в различных частях митохондрий»; «Структурное и функциональное различие растительной и животной клеток»; «Ядро как центр управления жизнедеятельностью клетки, сохранения и передачи наследственных признаков в поколениях».	***6***
Тема 2.	**Содержание учебного материала**	***12***

Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	**Размножение организмов.** Организм - единое целое. Многообразие организмов. Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. **Индивидуальное развитие организма.** Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. **Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.** Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека. ***Демонстрации*** Многообразие организмов. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Фотосинтез. Деление клетки. Митоз. Бесполое размножение организмов. Образование половых клеток. Мейоз. Оплодотворение у растений. Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных. **Практическое занятие** 1. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	***8***
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных проектов по темам: «Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов»; « Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка»; «Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке». Подготовка рефератов по темам: «Бесполое размножение, его многообразие и практическое использование»; «Половое размножение и его биологическое значение»; «Биологическое значение метаморфоза в постэмбриональном развитии животных».	***4***
Тема 3. Основы генетики и селекции	**Содержание учебного материала** **Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов.** Г.Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. **Законы генетики, установленные Г. Менделем.** Моногибридное и дигибридное скрещивание. **Хромосомная теория наследственности.**Взаимодействие генов. Генетика пола. **Сцепленное с полом наследование.** Значение генетики для селекции и медицины.Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. **Закономерности изменчивости.**Наследственная, или генотипическая, изменчи- вость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций..	***24*** ***16***

	Генетика – теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений – начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. **Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.**Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека). ***Демонстрации*** Моногибридное и дигибридное скрещивание. Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Мутации. Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор. Наследственные болезни человека. Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность. **Практические занятия** 1.Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. 2. Решение генетических задач 3.Анализ фенотипической изменчивости. 4. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных проектов по темам: «Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение»; «Драматические страницы в истории развития генетики»; «Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении». Подготовка рефератов по темам: «Значение изучения предковых форм для современной селекции»; «Центры многообразия и происхождения домашних животных» Работа с учебником, составление конспекта по вопросу «Хромосомная теория наследственности».	***8***
Тема 4. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение	**Содержание учебного материала** **Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.** Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции.Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. **История развития эволюционных идей.** Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. **Эволюционное учение Ч. Дарвина.** Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. **Микроэволюция и макроэволюция.** Концепция вида, его критерии. Популяция —структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. **Синтетическая теория эволюции.** Микроэволюция. Современные представления о видообразовании	***24*** ***16***

	(С. С. Четвериков, И. И.Шмальгаузен). **Макроэволюция.** Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основы устойчивости биосферы и прогрессивного ее развитии. Причины вымирания видов. **Основные направления эволюционного прогресса**. Биологический прогресс и биологический регресс. ***Демонстрации*** Критерии вида. Структура популяции. Адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Эволюционное древо растительного мира. Эволюционное древо животного мира. Представители редких и исчезающих видов растений и животных. **Практическое занятие** 1. Описание особей одного вида по морфологическому критерию. 2. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной). 3. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам: «История развития эволюционных идей до Ч.Дарвина»; «Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии»; «Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции»; «Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения».	***8***
Тема 5. Происхождение человека.	**Содержание учебного материала**	***9***
	Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. **Человеческие расы.** Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. ***Демонстрации*** Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Человеческие расы. **Практическое занятие** 1. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных проетов по темам: «Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма»; «Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества». Подготовка рефератов по темам: « Современные представления о происхождении человека»; «Принципы и закономерности развития жизни на Земле»	***3***
Тема 6. Основы экологии	**Содержание учебного материала**	***18***
	Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. **Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах**. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества - агроэкосистемы и урбоэкосистемы. **Биосфера - глобальная экосистема.** Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в	**12**

	биосфере. **Биосфера и человек**. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана. ***Демонстрации*** Экологические факторы и их влияние на организмы. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера. Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере. Схема агроэкосистемы. Особо охраняемые природные территории России. **Практические занятия** 1.Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). 2.Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам: «Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей»; «Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере»; «Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости».	***6***
Тема 7. Бионика	**Содержание учебного материала**	***9***
	Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных. ***Демонстрации*** Модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике. **Практическое занятие** ***Экскурсии*** 1.Многообразие видов. 2.Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. 3.Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка). 4.Естественные и искусственные экосистемы своего района.	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	***3***
	Подготовка докладов по темам: «Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах»; «Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах»; «Рациональное использование и охрана	

	невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах)»; «Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение»; « Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения».	
	Итого	***117***

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедиа;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2.Информационное обеспечение обучения

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1.Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. - М., 2014.
2.Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10-11 класс. - М., 2014.
3.Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. - М., 2014.
4.Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. - М., 2014.
5.Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). - М., 2014.
6.Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. - М., 2015.
7.Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10-11 класс. - М., 2014.

Для преподавателей

1.Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2.Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3.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”».
4.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».
5.Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. - М., 2010.
6.Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В.Маркиной. - М., 2010.
7.Дарвин Ч. Сочинения. - Т. 3. - М., 1939.
8.Дарвин Ч. Происхождение видов. - М., 2006.
9.Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. - М., 2010.
10.Орлова Э.А. История антропологических учений: учебник для вузов. - М., 2010.
11.Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. - М., 2010.
12.Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология. - М., 2010.

Интернет-ресурсы

1. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www.vspu.ac.ru/deold/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии - экологии на сервере Воронежского университета).
5. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
6. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
7. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
8. www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России - проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
9. www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
10. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).
11. www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных проектов).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметные результаты:	
• осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;	Тестирование
• повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;	Терминологический диктант
• способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;	Презентации
• способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;	Практическая работа
• умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;	Практическая работа
• способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;	Тестирование Практическая работа
• способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию	

информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; • способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); **Предметные результаты:** • сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; • владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; • владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; • сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; • сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	Решение задач Практической работа Решение ситуационных задач Кейс Практическая работа Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл, дополнительная дисциплина.

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- использование элементов причинно-следственного и структурно-функционального анализа;
- исследование реальных связей и зависимостей;
- умение развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного);
- объяснение изученных положений на самостоятельно подобранных конкретных примерах;
- поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- отделение основной информации от второстепенной, критическое оценивание достоверности полученной информации;
- передача содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно);

- перевод информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбор знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации;
- выбор вида чтения в соответствии с поставленной целью (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.);
- уверенная работа с текстами различных стилей, понимание их специфики; адекватное восприятие языка средств массовой информации;
- самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера;
- пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссия, полемика), следование этическим нормам и правилам ведения диалога (диспута).

- ***личностных:***

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность основ сморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

- ***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- понимание места и роли индивидуального проекта в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях с другими дисциплинами;

- ***предметных***:

- отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.
- выделение основных этапов создания проекта
- представления о научных методах, используемых при создании проекта
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
- получение представления об обще логических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**59**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**39**
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Основные понятия проектной деятельности		**9**
	Содержание учебного материала	**6**
	Введение. Особенности проектной деятельности. Основные требования к исследованию. Виды индивидуальных проектов. Основные технологические подходы. Особенности монопроекта и межпредметного проекта.	6
	Самостоятельная работа обучающихся Выбор темы исследовательской работы Работа с учебной литературой по теме исследовательской работы	**3**
Раздел 2. Алгоритм работы с литературой и Интернет-ресурсами		**18**
	Содержание учебного материала	**12**
	Алгоритм работы с литературой. Алгоритм работы с ресурсами Интернета. Работа с электронным каталогом библиотеки. Что такое плагиат и как его избегать в своей работе **Практические занятия** 1. Работа в библиотеке: работа в тематическом каталоге, поиск по индексу статей периодики. 2. Работа с электронным каталогом библиотеки. 3. Подбор материалов по теме проекта.	12
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: «Информационно-поисковые системы», «Поиск информации в базах данных» Анализ литературных источников по выбранной теме проекта	**6**
Раздел 3. Этапы работы над проектом		**32**
Тема 3.1 Исследования и их роль в практической деятельности человека	**Содержание учебного материала**	**9**
	Этапы работы над проектом. Технология составления плана работы. Определение цели, задач проекта. Выбор темы индивидуального проекта **Практическое занятие** 1. Разработка этапов проектной деятельности.	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Работа с учебной и справочной литературой. Доклады по темам: «Эссе», «Требования к письменной части работы», «Навыки монологической речи», «Аргументирующая речь»	
Тема 3.2 Оформление проекта	**Содержание учебного материала**	**9**
	Структура и содержание проекта. Общие правила оформления текста. Оформление (схемы, таблицы, карты, рисунки, презентации). Составление приложений и примечаний. Оформление литературы. **Практическое занятие** 1. Составление плана проектной деятельности.	6
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Технические требования к оформлению проекта	**3**

	Оформление списка использованных источников по теме исследовательской работы	
Тема 3.3 Представление результатов проектной деятельности	**Содержание учебного материала**	**13**
	Требования к защите проекта. Требования к докладу. Психологический аспект готовности к выступлению. Основные требования к презентации. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово. Основные критерии оценивания проекта. **Практическое занятие** Представление проектной деятельности.	**9**
	Самостоятельная работа обучающихся	**5**
	Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. Подготовка к защите проекта.	
	Итого:	**59**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- библиотечный фонд.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для студентов

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011

3. Ступицкая М.А. Новые педагогические технологии: учимся работать над проектами. - Ярославль: Академия развития, 2008.

-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

Интернет-ресурсы:

http://eor.edu.ru, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

http://school-collection.edu.ru, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «География» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов).

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

	обучения
метапредметные:	
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Собеседование
умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Собеседование
умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Практическая работа
осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;	Собеседование
умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;	Практическая работа
понимание места и роли индивидуального проекта в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях с другими дисциплинами	Практическая работа
предметные:	
отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.	Практическая работа
выделение основных этапов создания проекта	Собеседование
представления о научных методах, используемых при создании проекта	Собеседование
изучение способов анализа и обобщения полученной информации;	Собеседование
получение представления об обще логических методах и научных подходах;	Практическая работа
получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО

1.1.Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО

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

Содержание программы общеобразовательной учебной дисциплины «Искусство» направлено на достижение следующих целей:

1.Развитие чувств, эмоций, образно-ассоциативного мышления и художественно-творческих способностей;

2.Воспитание художественно-эстетического вкуса, потребности в освоении ценностей мировой культуры;

3.Освоение знаний о стилях и направлениях в мировой художественной культуре, их характерных особенностях; о вершинах художественного творчества в отечественной и зарубежной культуре;
4.Овладение умением анализировать произведения искусства, оценивать их художественные особенности, высказывать о них собственные суждения;
5.Использование приобретенных знаний и умений для расширения кругозора, формирования собственной культурной среды**.**
Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
Личностных:
-узнавать изученные произведения и соотносить их с определенной эпохой, стилем, направлением;
-устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства;
Метапредметных:
-умение планировать неречевое и речевое поведение;
-способность применять коммуникативные компетенции;
-умение четко устанавливать сферы знаемого и незнаемого;
-способность ставить цели и формулировать задачи для их достижения, планировать последовательность и прогнозировать итоги действий и всей работы в целом, анализировать полученные результаты (и отрицательные, и положительные),
-делать соответствующие выводы (промежуточные и конечные), корректировать планы, устанавливать новые индивидуальные показатели;
Предметных:
-пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;
-выполнять учебные и творческие задания (доклады, сообщения);
-определять:
-основные виды и жанры искусства;
-изученные направления и стили мировой художественной культуры;
-шедевры мировой художественной культуры;
-особенности языка различных видов искусства;
-проводить исследовательские действия: навыки работы с данными (способность извлекать сведения из различных источников, систематизировать и анализировать их, представлять разными способами);
-умение вести самонаблюдение, самооценку, самоконтроль в ходе коммуникативной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **59** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** часов
самостоятельной работы обучающегося **20** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**59**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**39**
в том числе:	
практические занятия	**12**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**20**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныИскусство

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
Тема 1	**Содержание учебного материала**	**6**

Художественная культура первобытного мира	Мифы, древние образы. Магический ритуал, обряды. Зарождение искусства. Художественный образ. **Практическое занятие:** 1**.** Художественная культура первобытного мира	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка доклада по теме: «Мифы и легенды русичей»	**2**
Тема 2 Художественная культура Древнего мира	**Содержание учебного материала**	**3**
	Месопотамия. Древний Египет	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка доклада по теме: «Духи плоского мира»	**1**
Тема 3 Художественная культура Востока	**Содержание учебного материала**	**8**
	Древняя Индия. Древний Китай. Древняя Япония. **Практические занятия:** 1**.** Художественная культура Древней Индии 2. Художественная культура Древнего Китая 3.Художественная культура Древней Японии	**5**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка доклада по теме: «Трехмерный мир. Боги неба»	**3**
Тема 4 Античная культура	**Содержание учебного материала**	**6**
	Древняя Греция. Греческий храм. Древний Рим. Специфика римского градостроительства **Практические занятия:** 1**.**Определение элементов, характеризующих особенности древнегреческого ордера. 2.Определение признаков, характеризующих особенности древнегреческой скульптуры.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка доклада по теме: «Художественная культура Древней Греции», «Греческая архаика», «Гомеровский период» (на выбор студента)	**2**
Тема 5 Раннехристианское искусство	**Содержание учебного материала**	**3**
	Типы раннехристианских храмов	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой. Составить подборку с иллюстрациями и описанием раннехристианских храмов.	**1**
Тема 6 Художественная культура Средних веков	**Содержание учебного материала**	**6**
	Византийский стиль в архитектуре, иконописи Стилистическое многообразие древнерусских крестово-купольных храмов **Практические занятия:** 1**.** Художественная культура Древней Византии. 2. Художественная культура Средних веков.	**4**

	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и составление таблицы: «Характерные стилевые признаки архитектуры Средних веков» (Византия, Др. Русь)	**2**
Тема 7 Художественная культура эпохи Возрождения	**Содержание учебного материала**	**6**
	Возрождение в Италии. Гуманизм как основа культуры Возрождения. Образ человека-борца. Статуя Давида. Особенности венецианской школы живописи. **Практическое занятие:** 1**.** Художественная культура Ренессанса	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка доклада: «Мастера Высокого Возрождения»	**2**
Тема 8 Художественная культура XVIIвека	**Содержание учебного материала**	**3**
	Барокко. Стили и направления в искусстве Нового времени. Взаимодействие тенденций барокко и реализма в живописи. Классицизм в изобразительном искусстве	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка сообщения по теме: «Архитектура Нового времени ».	**1**
Тема 9 Художественная культура XVI – первой половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**6**
	Рококо. Романтизм. Неоклассицизм. Ампир. **Практическое занятие:** 1. Художественная культура Западной Европы XIX в 2. Художественная культура России XIX	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка рассказа по теме: «Мастера французского рококо в живописи» с указанием работ.	**2**
Тема 10 Художественная культура второй половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**6**
	Реализм. Импрессионизм, символизм. Русская школа реализма. Передвижники.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой. Определить и записать по пять гениальных произведений знаменитых русских передвижников	**2**
Тема 11 Художественная культура второй половины XIX века	**Содержание учебного материала**	**6**
	Модернизм. Советский конструктивизм. Синтез в искусстве XX века. **Практическое занятие:** 1. Определение мифотворчества как характерной черты русского модерна в живописи	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка к устному опросу с использованием опорного конспекта лекций. 2. Работа с дополнительной литературой и подготовка	**2**

	сообщения по .теме «Выдающиеся авангардисты XX века»	
	Итого	**59**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета социально-экономических дисциплин:

- Пособия на печатной основе (таблицы, карты, учебники, дидактический материал);
- Экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды;
- Справочные пособия;
- Цифровые компоненты УМК по основным разделам курса;
- Компьютеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Емохонова, Л. Г. Мировая художественная культура [Текст] : учеб. для 10 кл. / Л. Г. Емохонова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 240 с. : ил.
2. Емохонова, Л. Г. Мировая художественная культура [Текст] : учеб. для 11 кл. / Л. Г. Емохонова. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 240 с. : ил.
3. Касьянов, В. В. История культуры [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. В. Касьянов. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 390 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Акимова Л.И. Искусство Древней Греции. Геометрика. Архаика / Л.И.Акимова. – СПб., 2007.
2. Акимова Л.И. Искусство Древней Греции. Классика / Л.И.Акимова. – СПб., 2007.
3. Андреева Е.Ю. Постмодернизм / Е.Ю.Андреева. – СПб., 2007.
4. Даниэль С.М. Рококо / С.М.Даниэль. – СПб., 2007.
5. История уродства / под общ. ред. У.Эко. – М., 2007.
6. КолпаковаГ.С. Искусство Древней Руси. Домонгольский период / Г.С.Колпакова. – СПб., 2007.
7. Лисовский В.Г. Архитектура эпохи Возрождения. Италия / В.Г.Лисовский. – СПб., 2007.
8. СтепановА.В. Искусство эпохи Возрождения. Италия. XVI век / А.В.Степанов. – СПб., 2007.

Интернет- источники:

1. История культуры и искусства Древнего мира, Режим доступа- http://studopedia.su/14_42764_istoriya-iskusstva.html;
2. Реализм в живописи, Режим доступа-http://allpainters.ru/napravleniya/realizm.html;
3. Модернизм в изобразительном искусстве, Режим доступа-http://www.wm-painting.ru/Ob_iskusstve/p2_articleid/213;
4. Товарищество Передвижных Художественных Выставок. Русская живопись, Режим доступа-http://tphv.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИСКУССТВО

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Метапредметных:	
-умение планировать неречевое и речевое поведение;	*Устный опрос*
-способность применять коммуникативные компетенции;	*Устный опрос*
-умение четко устанавливать сферы знаемого и незнаемого;	*Устный опрос*

-способность ставить цели и формулировать задачи для их достижения, планировать последовательность и прогнозировать итоги действий и всей работы в целом, анализировать полученные результаты (и отрицательные, и положительные),	*Практическая работа*
-делать соответствующие выводы (промежуточные и конечные), корректировать планы, устанавливать новые индивидуальные показатели;	*Практическая работа*
Предметные результаты:	
-пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;	*Практическая работа*
-выполнять учебные и творческие задания (доклады, сообщения);	*Устный опрос*
определять:	
-основные виды и жанры искусства;	*Устный опрос*
-изученные направления и стили мировой художественной культуры;	*Устный опрос*
-шедевры мировой художественной культуры;	
-особенности языка различных видов искусства;	*Устный опрос*
-исследовательские действия: навыки работы с данными (способность извлекать сведения из различных источников, систематизировать и анализировать их, представлять разными способами);	*Практическая работа*
-умение вести самонаблюдение, самооценку, самоконтроль в ходе коммуникативной деятельности.	*Практическая работа*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке современного специалиста, легко ориентирующегося в этико-философских аспектах как одного из средств активизации жизненной позиции личности, использующего достижения современной науки и новые технологии в профессиональной деятельности для достижения наивысшего результата.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена

ОГСЭ.00 «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Формируемые 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Предмет философии и ее история			**28**
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**		**5**
	1	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии	**2**
	Практическое занятие		**2**
	1.Предмет и определение философии		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Работа с текстами – Платон «Апология Сократа», работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»		
Тема 1.2. Философия Древнего мира и	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима.	**2**

средневековая философия		Средневековая философия: патристика и схоластика	
	Практические занятия:		**6**
	1. Философия Древнего Китая и Древней Индии: сравнительный аспект» - ответы на вопросы		**2**
	2. Философские школы Древней Греции» - тестовое задание		**2**
	3.Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии» - устное задание		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов».Творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»		
Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**		**7**
	1	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюцинализма.	**2**
	Практические занятия:		**4**
	1.Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание		**2**
	2.Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX вв. (3-4 по выбору обучающихся) «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений» Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в.?»		
Тема 1.4. Современная философия	**Содержание учебного материала**		**7**
	1	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	**2**
	Практические занятия:		**4**
	1.Основные направления философии XX века» - тестовое задание		**2**
	2.Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Работа с текстами Э. Фромм «Душа человека», В.С. Соловьев «Русская идея»		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			28
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**		**7**
	1	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век) Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	**2**
	Практические занятия:		**4**
	1.Этапы философии.		**2**
	2.Методы философии		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: сновные черты»		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**		**7**

Учение о бытии и теория познания	1	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	**2**
	Практические занятия:		**4**
	1.Работа с философским словарем.		**2**
	2.Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»		
Тема 2.3. Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: направленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	**2**
	Практические занятия:		**6**
	1.Значение этики		**2**
	2.Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии		**2**
	3.Философия о глобальных проблемах современности		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с текстами Сенека «Нравственные письма к Луцилию» Подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации»		**1**
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала**		**5**
	1	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	**0**
	Практические занятия:		**4**
	1. Сравнение философии с другими отраслями культуры		**2**
	2.Сопоставление личности философа с его философской системой (любое время)		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Подготовка эссе «Философия и смысл жизни»		
		Всего:	**56**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Медакова, И. Ю. Практикум по философии [Текст] : учеб. пособие /- М. : ФОРУМ, 2015. - 192 с. - (Проф. образование).
2. Волкогонова, О. Д. Основы философии [Текст] : учебник / О. Д. Волкогонова, Н. М. Сидорова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 480 с. - (Проф. образование).
3. Сычев, А. А. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М. : ФОРУМ, 2014. - 368 с.
4. Ивин, А. А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Юрайт, 2016. — 478 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Кочеров, С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 151 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительная литература:

1. Горелов, А.А. Основы философии: Уч. пособие для студентов ссуз., М., «Академия», 2009 г.
2. Губин, В. Д. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / В. Д. Губин. - М. : ФОРУМ, 2015. - 288 с. - (Проф. образование).
3. Канке, В.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. спец. учеб. заведений. – М.: Университетская книга; Логос. 2009. – 286с.
4. Кохановский, В.П. Основы философии: Уч. пособие для студентов ссуз., Ростов-на-Дону, Изд-е 5-е, «Феникс», 2010г. – 315с.
5. Курбатов, А.В. Основы философии. Уч. Пособие для ссуз, М., 2009 г.
6. Никитич, Л.А. Философия. Уч. пособие для ссуз, М., «ЮНИТИ-ДАНА», 2010 г.
7. Невлева, И.М. Философия. Уч. пособие, М., «РДЛ», 2007 г.
8. Хрестоматия по философии. Уч. пособие для ссуз, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2008 г.

Дополнительные оригинальные тексты:

1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль.1986. – 574с.
2. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343с.
3. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль.1972.
4. Лосский, Н.АО. История русской философии. – М.: Наука. 1977. 383с.
5. Сенека, Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383с.
6. Фромм, Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430с.

Интернет-ресурсы:

1. www.alleg.ru/edu/philos1.htm
2. ru.wikipedia.org/wiki/Философия
3. www.diplom-inet.ru/resursfilos

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущих занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, написании реферативных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь • ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла	выполнение реферативной работы, публичное выступление

жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; • определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; • определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; • сформулировать представление об истине и смысле жизни.	дискуссия, организация диспута выполнение реферативной работы, публичное выступление подготовка и защита групповых заданий проектного характера
• Знать основные категории и понятия философии; • Знать роль философии в жизни человека и общества; • Знать основы философского учения о бытии; • Знать сущность процесса познания; • Знать основы научной, философской и религиозной картин мира; • Знать об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; • Знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	тестирование написание рефератов, публичное выступление тестирование тестирование написание рефератов, публичное выступление дискуссия, организация диспута выполнение реферативной работы, публичное выступление

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины История является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология)

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- 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 ООН, НАТО, ЕС, и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
самостоятельной работы обучающегося **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.			**16**
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	
	2	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	
	3	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	**1**
	Практические занятия.		**7**
	1. Рассмотрение фото и кино материалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.		**2**
	2. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.		**2**

	3. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.		**3**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Обоснованно ли, с Вашей точки зрения, утверждение о формировании в СССР «новой общности – советского народа», носителя «советской цивилизации» и «советской культуры»? Используя средства Интернет, сделайте хронологическую подборку плакатов социальной направленности за 1977-1980 гг. Прокомментируйте полученный результат.		
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**		**7**
	1	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	
	2	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	
	3	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	
	Практические занятия.		**6**
	1. Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.		**2**
	2. Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей.		**2**
	3. Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению» Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков в Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX- начале XXI века.			**40**
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	
	2	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	**1**
	3	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	
	Практические занятия.		
	1. Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.		**2**
	2. Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты.		**3**
	3. Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**

	Предложите в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР. Попытайтесь сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.		
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	**1**
	2	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	
	3	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	**1**
	Практические занятия.		**6**
	1. Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.		**2**
	2. Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка обучающимися различных моделей решения конфликта.		**2**
	3. Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Существуют ли отличия в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике. Ответ объясните. Оцените эффективность мер Президента и Правительства по решению проблемы межнационального конфликта в Чеченской республике за 1990-2009 гг.		
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**		**5**
	1	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	
	2	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	
	Практические занятия. 1. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с		**2**
	позиции гражданина России. 2. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г. с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Найдите схожие и отличительные стороны процессов построения глобального коммунистического общества в начале XX века и построения глобального демократического общества во второй половине XX - начала XXI вв.		
Тема 2.4. Развитие культуры в России	**Содержание учебного материала**		**7**
	1	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	
	2	Тенденции сохранения национальных, религиозных,	

		культурных традиций и «свобода совести» в России.	
	3	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	
	Практические занятия.		
	1. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры».		**2**
	2. «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира.		**2**
	3. Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Согласны ли вы с утверждением, что культура общества это и есть его идеология. Обоснуйте свою позицию. Современная молодежь и культурные традиции: «конфликт отцов и детей» или трансформация нравственных ценностей и норм в рамках освоения «массовой культуры»?		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	**Содержание учебного материала**		**10**
	1	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	
	2	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	
	3	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	
	4	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	
	Практические занятия.		
	1.Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ.		**2**
	2.Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России.		**2**
	3.Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиции их инновационного характера и возможности применения в экономике.		**2**
	4.»Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.		**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Почему по мере ослабления центральной государственной власти происходило усиление межнациональных конфликтов в СССР – России на протяжении 1980-2000 гг. Выполните реферативную работу (5-7 стр.), раскрывающую пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России.		
		Всего:	**56**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины История входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

Учебные пособия:

1. Артемов, В. В. История [Текст]: учебник для СПО: в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 320 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины).
2. Артемов, В. В. История. Дидактические материалы [Текст] : учеб. пособие для спо / В. В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2015. – 368 с.
3. История [Текст] : учеб. пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2014-16. - 474 с. - (СПО).
4. Пленков, О.Ю. Новейшая история [Электронный ресурс]: Учебник для СПО./О.Ю. Пленков – М.; Юрайт, 2016. – 398 с. ЭБС «Юрайт».
5. Дайнес, В.О. История России и мирового сообщества. Хроника событий. — М., 2013.
6. История России 1914-2015 [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ И.С. Ратьковский [и др.]; под ред. М.В. Ходякова.-8-е изд.-М. : Юрайт, 2016.-552 с.

Дополнительная литература:

1. Бжезинский, З. Великая шахматная доска. М.: Международные отношения, 2009. – 254 с.
2. Ванюков, Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века. /Д.А. Ванюков. М.: Мир книги, 2009. - 240 с.
3. Дроздов, Ю. Россия и мир. Куда держим курс. /Ю.Дроздов. – М.: Артстиль-полиграфия, 2009. - 352 с.
4. Кузык, Б.Н. Россия и мир в XXI веке / Б.Н. Кузык. Издание второе. – М.: Институт экономических стратегий, 2009. – 544с.
5. Леонов, Н. Закат или рассвет? Россия: 2000–2008. /Н.Леонов. М., 2009. 545 с.
6. Нарочницкая, Н.А. Россия и русские в современном мире. М.: Алгоритм, 2009. – 416 с.
7. Печенев, В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985- 2003): ист. свидетельства и размышления участника событий / В. Печенев. - М.: Норма, 2009. – 365с.
8. Россия и страны мира. 2008. Статистический сборник. М.: Росстат, 2008. – 361с.
9. Шубин, А. Мировой порядок. Россия и мир в 2020 году. /А.Шубин. М.: Европа, 2009. – 232 с

Интернет источники:

1. http://school-collection.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельных работ.

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

Уметь ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	написание рефератов, публичное выступление дискуссия, организация диспута
Знать основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXI вв.); знать сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; знать основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; знать назначение ООН, НАТО, ЕС, и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; знать содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	написание рефератов, публичное выступление тестирование написание рефератов, публичное выступление дискуссия, организация диспута тестирование подготовка и защита групповых заданий проектного характера

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупнённая группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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 профессиональной направленности.

Формируемые **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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося студентов составляет **194 часа**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**;
самостоятельной работы обучающегося **32 часа**.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
	Основное содержание	**64**
Раздел 1.	**Я и мое окружение**	**18**
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	**Содержание учебного материала**	**18**
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы - основные способы написания слов на основе знания правил правописания - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (инфинитив); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные, порядок слов них; -безличные предложения; - понятия глагола-связки;	
	Практические занятия	**14**

	1.Давайте познакомимся! 2.Моя семья. 3.Мой рабочий день. 4.Я - студент БКТ. 5.Свободное время, хобби. 6.Мой дом. 7.Моя внешность.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря Подготовка проектов: «Лучший друг», «Друг познается в беде», «Семья», «Дом мечты», «Я и другой»	
Раздел 2.	**Роль английского языка в мировом сообществе**	**46**
Тема 2.1. Великобритания-страна изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; географические названия, политические термины, работа с картой. *Грамматический материал:* - модальные глаголы; -местоимения; - множественное число существительных; - степени сравнения прилагательных; - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	
	Практические занятия	**12**
	1.Знакомство со страной. 2.Политическое устройство Великобритании. 3.Лондон. 4.Английские праздники и традиции. 5.Английская литература. 6. Национальная кухня.	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**
	Ведение словаря, слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 2.2. Путешествие в США	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал. -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой; политические термины *грамматический материал:* -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Indefinite.	
	Практические занятия	**12**
	1.Знакомство со страной. 2.Политическое устройство США. 3.Самые большие города США 4.Культура страны. 5.Американская литература 6.Традиционные блюда США.	2 2 2 2 2 2

	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**
	Ведение словаря, слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 2.3. Поездка за рубеж	**Содержание учебного материала**	**18**
	Грамматический материал: - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	
	Практические занятия	**16**
	1.Какую страну выбрать? 2.Заказ билетов номера в гостинице. 3.В аэропорту. На вокзале. 4.Я в незнакомом городе. 5.В гостинице. 6.В кафе. 7.В магазине. 8.Как все успеть в путешествии?	2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря	
	Профессионально-ориентированное содержание	**130**
Раздел 3.	**Пищевая промышленность**	**24**
Тема 3.1. Здоровое питание	**Содержание учебного материала**	**24**
	Лексический материал по теме: -знакомство с профессиональной лексикой; -тренировка новых слов в упражнениях; -закрепление слов в монологических и диалогических высказываниях. *Грамматический материал:* -инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений; -признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций; -предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, (as) though; -страдательный залог в Indefinite Passive.	
	Практические занятия	**20**
	1.История развития пищевой промышленности. 2.Основы правильного питания. 3.Диета. 4.Здоровая пища. 5.Минеральные вещества. Витамины. 6Отдельные составляющие пищевых продуктов. 7.Хлебобулочные изделия. 8.Кондитерские изделия. 9.Фрукты и овощи. 10.Супы.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря Подготовка проектов	

Раздел 4.	**Идём за покупками**	**16**
Тема 4.1. Покупки.	**Содержание учебного материала**	**16**
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; *Грамматический материал:* -сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; -предложения с союзами neither…nor, either…or; -страдательный залог в Continuous Passive.	
	Практические занятия	**14**
	1.В продуктовом магазине. 2.В булочной. 3.В овощном магазине. 4.В супермаркете. 5.У мясного прилавка. 6.В кондитерской. 7.Я собираюсь приготовить своё коронное блюдо	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря	
Раздел 5.	**Места общественного питания**	**26**
Тема 5.1. Питание дома и в местах общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**26**
	Лексический материал. -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; *грамматический материал:* -распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; -систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях; -образование и употребление страдательного залога в группы Perfect.	
	Практические занятия	**22**
	1.Сервировка стола. 2.Столовые приборы и посуда. 3.Приветствие гостей при встрече. 4.Обслуживание VIP-персон. 5.Один день из жизни ресторана. 6.Обед в ресторане. 7.В баре. Виды коктейлей. 8.Я директор ресторана 9.Рестораны быстрого питания – это рестораны? 10.Самые известные рестораны мира. 11.Самый известный шеф-повар	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря	
Раздел 6.	**Виды предприятий общественного питания**	**18**
Тема 6.1.	**Содержание учебного материала**	**18**

Заведения общественного питания.	*Лексический материал по теме:* -развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран; *Грамматический материал:* -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях с разной степенью вероятности: вероятных, маловероятных и невероятных: Conditional I, II, III.	
	Практические занятия	**14**
	1.В кафе. 2.В ресторане. 3.Бизнес-ланч. 4.Заказ еды. 5.Обслуживание в ресторане. 6.Обслуживание в отеле 7.Презентация ресторана.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря	
Раздел 7.	**Меню**	**14**
Тема 7.1. Классификация меню	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал: -овладение лексическими средствами, обслуживающими данную тему, проблемы и ситуации устного и письменного общения; - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; *Грамматический материал:* -формирование навыков распознавания и употребления в речи предложений с конструкцией "I wish ..." (I wish I had my own room), конструкцией "so/such + that" (I was so busy that forgot to phone to my parents), эмфатических конструкций типа It's him who ..., It's time you did smth.	
	Практические занятия	**10**
	1.Выбор блюд. 2.Типы меню. 3.Составляем меню. 4.Английское меню. 5.Моё индивидуальное меню.	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря	
Раздел 8.	**Национальная кухня**	**18**
Тема 8.1. Кухни народов мира.	**Содержание учебного материала**	**18**
	Лексический материал.: -расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования; -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах,	

	монологические и диалогические высказывания по теме; *грамматический материал:* - совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Present Simple, Future Simple и Past Simple, Present и Past Continuous, Present и Past Perfect; модальных глаголов и их эквивалентов.	
	Практические занятия	**16**
	1.Английская кухня. 2.Американская кухня. 3.Русская национальная кухня. 4.Кавказская кухня. 5.Кухонные принадлежности. 6.Кулинарные термины. 7.Способы приготовления пищи. 8.Мой любимый рецепт.	2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря	
Раздел 9.	**Здоровое питание**	**14**
Тема 9.1. Здоровое питание	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; *Грамматический материал:* -знание признаков и навыки распознавания и употребления в речи глаголов в следующих формах действительного залога: Present Perfect Continuous и Past Perfect Continuous и страдательного залога: Present Simple Passive, Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. -знание признаков и навыки распознавания при чтении глаголов в Past Perfect Passive, Future Perfect Passive; неличных форм глагола (Infinitive, Participle I и Gerund) без различения их функций.	
	Практические занятия	**12**
	1.Правила здорового питания 2.Вегетарианство 3.Сколько сахара мы едим? 4.Влияние диеты на наше здоровье 5.Сладости в национальных кухнях разных стран. 6.Как оставаться здоровым	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словарей.	
	Всего:	**194**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета Иностранного языка:

4. наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
5. экранно-звуковые пособия;
6. библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Для студентов

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

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

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

4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.- М.: издательский центр «Академия», 2016

Для преподавателей

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

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

3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

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

6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2013.

7. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.

8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015

9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.

10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

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

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

3. www.britanica.com (энциклопедия «Британника»).

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Практическая работа
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Практическая работа

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Практическая работа
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.	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

11. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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 профессиональной направленности.

Формируемые **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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося студентов составляет **194 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часа;**

самостоятельной работы обучающегося **32 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
Раздел 1.	**Основное содержание**	**66**
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	**Содержание учебного материала**	**20**
	Фонетический материал - основные звуки и интонемы - основные способы написания слов на основе знания правил правописания - совершенствование орфографических навыков. *Лексический материал по теме.* *Грамматический материал:* - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (инфинитив); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные; - безличные предложения; - оборот es gibt; -числительные; - местоимения.	
	Практические занятия	**16**
	1.Рассказ о себе. 2.Моя семья. 3.Мой рабочий день. 4.Я - студент БКТ. 5.Свободное время, хобби. 6.Мой дом. 7.Моя внешность. 8.Моя биография.	2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря Подготовка проектов: «Мой лучший друг», «Генеалогическое семейное древо», «Дом моей мечты».	
Тема 1.2. Моя страна – Россия	**Содержание учебного материала**	**20**
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме;	

	географические названия, работа с картой. *Грамматический материал:* - модальные глаголы; -местоимения; - множественное число существительных; - степени сравнения прилагательных; - образование временных форм глагола (Präsens, Präteritum).	
	Практические занятия	**16**
	1.Моя Родина – Россия. 2.По городам России. Главные русские достопримечательности. 3.Москва – столица России. 4.Моя малая родина. 5.Алтайский край. Барнаул – столица края. 6.Выдающиеся люди России. 7.Культура России. Обычаи и традиции. 8.Национальная русская кухня.	2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**
	Ведение словаря слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 1.3. Германия – страна изучаемого языка.	**Содержание учебного материала**	**12**
	Лексический материал. - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой. грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	**10**
	1.Знакомство со страной изучаемого языка. 2.Политическое устройство ФРГ. 3.Берлин – столица ФРГ. 4.Путешествие по Федеральным землям. 5.Культура Германии. Выдающиеся немцы.	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря: слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 1.4. Немецкоязычные страны.	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал. - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой. *грамматический материал:* - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	**12**
	1.Австрия. 2.Вена 3. Зальцбург – родина Моцарта 4.Швейцария. 5.Люксембург. 6.Лихтенштейн.	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря: слайд-шоу, презентации по теме.	
Раздел 2	**Профессионально ориентированное содержание**	**128**
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	**24**

Питание и питательные вещества	*Лексический материал.* *Грамматический материал:* - модальные глаголы; - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	**20**
	1.Питание и продукты питания 2.Здоровое питание 3.Питательные вещества 4.Белки 5.Жиры 6.Углеводы 7.Витамины 8.Минеральные вещества 9.Вода 10.Сахар	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря	
Тема 2.2. Продукты питания.	**Содержание учебного материала**	**28**
	Лексический материал по теме: -знакомство с профессиональной лексикой; -тренировка новых слов в упражнениях; -закрепление слов в монологических и диалогических высказываниях. *Грамматический материал:* -инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений; - модальные глаголы; - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	**26**
	1.Крахмал 2.Овощи 3.Фрукты 4.Картофель 5.Мука и мучные продукты 6.Хлеб 7.Мясо 8.Мясные продукты 9.Рыба и рыбные продукты 10.Молоко и молочные продукты 11.Масло и сыр 12.Яйца и блюда из яиц 13.Кондитерские изделия	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря Подготовка проектов	
Тема 2.3. Напитки	**Содержание учебного материала**	**12**
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; *Грамматический материал:* -сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения	

	Практические занятия	**10**
	1.Горячие напитки 2.Холодные напитки 3. Пряности 4. Специи и их свойства 5. Спиртные напитки	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря	
Раздел 3 Ресторанный этикет.	**Содержание учебного материала**	**14**
	Лексический материал. -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; *грамматический материал:* -распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; -систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	**12**
	1.Сервировка стола. 2.Столовые приборы и посуда. 3.Приветствие гостей при встрече. 4.Один день из жизни ресторана. 5.Обед в ресторане.6. 6. В баре. Виды коктейлей.	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря	
Тема 3.2 Питание в местах общественного питания	**Содержание учебного материала**	**16**
	Лексический материал по теме: -развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран; *Грамматический материал:* -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	**14**
	1.В кафе. 2.В ресторане. 3.Бизнес-ланч. 4.Заказ еды. 5.Обслуживание в ресторане. 6.Обслуживание в отеле 7.Презентация ресторана.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Ведение словаря, работа над проектами	
Тема 4.1.	**Содержание учебного материала**	**16**

Заведения общественного питания.	*Лексический материал:* -овладение лексическими средствами, обслуживающими данную тему, проблемы и ситуации устного и письменного общения; - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; *Грамматический материал:* -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	**12**
	1.Визит в кафе 2.Ресторанный этикет 3.Структура меню. 4.Составление меню. 5.Немецкое меню. 6.Презентация меню.	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря	
Тема 5.1. Кухни народов мира.	**Содержание учебного материала**	**18**
	Лексический материал: -расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования; -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; *Грамматический материал:* - совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога (Präsens, Präreritum, Perfekt), модальных глаголов и их эквивалентов.	
	Практические занятия	**14**
	1.Немецкая кухня. 2.Русская кухня. 3.Кавказская кухня. 4.Кухонные принадлежности. 5.Кулинарные термины. 6.Способы приготовления пищи. 7.Составление рецептов.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Ведение словаря, работа над проектами.	
	Всего:	**194**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета Иностранного языка:

7. наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
8. экранно-звуковые пособия;
9. библиотечный фонд.

3.**2. Информационное обеспечение обучения**

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

Для студентов

1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: учебник/ Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Москва: КНОРУС, 2017.
2. Завьялова, В. М. Практический курс немецкого языка, учебник / В. М. Завьялова, Л. В. Ильина. - 9-е изд. - М. : КДУ, 2012.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. - М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2013.
7. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.

Интернет-ресурсы

1 http://www.dw-world.de/dw/article
2 http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа

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.	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Формируемые компетенции:

Общие компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов

самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**324**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**162**
в том числе:	
практические занятия	**160**
Самостоятельная работа студента (всего)	**162**
*Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование	**Содержание учебного материала, практические занятия,**	**Объем**

разделов и тем	самостоятельная работа обучающегося		часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. * Научно- методические основы формирования физической культуры личности			**40**
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала:**		**40**
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. **Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. **Основы здорового образа и стиля жизни.** Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		**2**
	Практические занятия:		**18**
	1.	Выполнение комплексов дыхательных упражнений, утренней гимнастики.	**4**
	2.	Выполнение комплексов упражнений для глаз и упражнений по формированию осанки.	**4**
	3.	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела, упражнений для наращивания массы тела.	**4**
	4.	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	**2**
	5.	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	**2**

	6.	Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики 2. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений 3. Выполнение изученных комплексов и их самостоятельное совершенствование. 4. Составление и ведение индивидуального дневника самоконтроля.		**20**
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			**276**
Тема 2.1. **Общая физическая подготовка**	**Содержание учебного материала**		**56**
	1.	**Теоретические сведения**. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	
	Практические занятия.		**28**
	1.	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы	**6**
	2.	Выполнение беговых и прыжковых упражнений	**6**
	3.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений	**4**
	4.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений в парах	**4**
	5.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений с предметами	**4**
	6.	Подвижные игры различной интенсивности.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий.		**28**
Тема 2.2. **Лёгкая атлетика.**	**Содержание учебного материала:**		**60**
	1.	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Специальные беговые упражнения Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину с места, и разбега. Сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой	
	Практические занятия:		**30**
	1.	Разучивание техники бега на короткие дистанции	**4**
	2.	Совершенствование и закрепление техники бега на короткие дистанции	**4**
	3.	Разучивание, совершенствование и закрепление техники бега на средние и длинные дистанции	**4**

	4.	Совершенствование и закрепление техники бега по прямой и пересечённой местности	**4**
	5.	Совершенствование и закрепление техники бега по виражу на стадионе и пересечённой местности	**4**
	6.	Совершенствование техники двигательных действий и навыков бега по виражу на стадионе и пересечённой местности	**2**
	7.	Совершенствование и закрепление техники эстафетного бега. Разучивание и закрепление техники специальных беговых упражнений	**2**
	8.	Совершенствование техники двигательных действий и навыков специальных беговых упражнений. Воспитание двигательных способностей и быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой	**2**
	9.	Воспитание двигательных способностей и скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой	**2**
	10.	Воспитание двигательных способностей и выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий и навыков в процессе самостоятельных занятий		**30**
Тема 2.3. Спортивные игры	**Содержание учебного материала:**		**72**
	1.	**Баскетбол.** Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	
	Практические занятия:		**10**
	1.	Разучивание техники перемещения по площадке, ведение мяча, передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку, ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	**4**
	2.	Совершенствование техники перемещения по площадке, ведение мяча, передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку, ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Разучивание и совершенствование техники броска мяча по кольцу с места, в движении	**4**
	3.	Разучивание и совершенствование техники индивидуальных действий игрока без мяча и с мячом, групповых и командных действий игроков. Совершенствование тактики игры в нападении, тактики игры в защите, двусторонняя игра.	**2**
	Содержание учебного материала:		**12**

	1.	**Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	
	Практические занятия:		**12**
	1.	Разучивание и совершенствование техники стойки в волейболе и перемещений по площадке, расстановка игроков и переход.	**4**
	2.	Разучивание и совершенствование техники подачи мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	**4**
	3.	Разучивание и совершенствование техники приёма мяча, передачи мяча, нападающего удара. Разучивание и совершенствование техники блокирования нападающего удара, страховка у сетки, тактика игры в защите и нападении	**2**
	4.	Разучивание и совершенствование техники индивидуальных действий игроков с мячом, без мяча, групповых и командных действий игроков, взаимодействие игроков, учебная игра.	**2**
	Содержание учебного материала:		**8**
	1	**Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	
	Практические занятия:		**8**
	1.	Разучивание и совершенствование техники перемещения по полю, ведение мяча, передача мяча	**4**
	2.	Разучивание и совершенствование техники удара по мячу ногой, головой, остановка мяча ногой, приём мяча: ногой, головой, на грудь; удар по воротам; обманных движений, обводка соперника, отбор мяча.	**2**
	3.	Совершенствование техники и тактики игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Совершенствование техники и тактики и игры вратаря, элементов взаимодействия игроков. Учебная игра.	**2**
	Содержание учебного материала:		**6**
	1.	**Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.	
	Практические занятия		**6**
	1.	Разучивание и совершенствование техники стойки игрока; способа держания ракетки: горизонтальная хватка,	**2**

		вертикальная хватка; передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	
	2.	Разучивание и совершенствование различных технических приёмов: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, свеча.	**2**
	3.	Разучивание и совершенствование тактики игры, стилей игры, тактических комбинаций, тактики одиночной и парной игры, двусторонняя игра.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий. 2. Выполнение изучаемых двигательных действий, связок, комбинаций, комплексов в процессе самостоятельных занятии.		**36**
Тема 2.4. **Лыжная подготовка**	**Содержание учебного материала :**		**40**
	1.	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	
	Практические занятия:		**20**
	1.	Разучивание техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	**4**
	2.	Закрепление техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	**4**
	3.	Совершенствование техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	**2**
	4.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники полуконькового и конькового хода, передвижения по пересечённой местности	**2**
	5.	Разучивание техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	**2**
	6.	Закрепление техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	**2**
	7.	Совершенствование техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	**2**
	8.	Контрольное прохождение дистанции	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Повторение изученного материала. Катание на лыжах в свободное время.		**20**
Тема 2.5 **Гимнастика**	**Содержание учебного материала:**		**48**
	1.	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги сдвижениями руками. Техника выполнения движений в гимнастике: общая характеристика гимнастики, виды упражнений, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-	

		метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий	
	Практические занятия:		**24**
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.	**4**
	2.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения основных видов перемещений. Базовых шагов, движений руками, базовых шагов с движениями рук.	**4**
	3.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения упражнений положение тела, различных поз, сокращение мышц, растяжка, дыхание.	**4**
	4.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения соединений и комбинаций: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".	**4**
	5.	Совершенствование дозировки регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой	**2**
	6.	Совершенствование специальных комплексов развивающих гибкость и их использование в процессе физкультурных занятий	**2**
	7.	Выполнение комбинаций различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.	**2**
	8.	Выполнение студентами и самостоятельная разработка содержания и проведения занятий или фрагментов занятий по изучаемому виду.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение изучаемых двигательных действий, связок, комбинаций, комплексов в процессе самостоятельных занятий.		**24**
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			**8**
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала:**		**8**
	1.	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	
	Практические занятия:		**4**

	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. Формирование профессионально значимых физических качеств. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	**4**
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в ходе педагогической практики, в свободное время		**4**
		Всего:	**324**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы). гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками; учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и.т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1 Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации : офиц. текст : [по сост. на 30.12.2008 № 6-ФКЗ] // Российская газета. – 25.12.1993. - № 237. – URL ttp://www.consultant.ru/popular/cons/

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

3 Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4 Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

5 Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации

получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Основные источники:

1. Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст] : учеб. пособие для спо / А. А. Бишаева. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины)
2. Решетников, Н. В. Физическая культура [Текст] : учеб. пособие для спо / Н. В. Решетников. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины)
3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — М. : Юрайт, 2016. — 493 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
4. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Юрайт, 2016. — 424 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. : Юрайт, 2017. — 125 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
6. Психология физической культуры и спорта [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Е. Ловягина [и др.]. — М. : Юрайт, 2016. — 338 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. - М., 2013.
2. Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. - М., 2014.
3. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. - Кострома, 2014.
4. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд. - М., 2013.

Интернет-ресурсы

1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;	– практические задания по работе с информацией – домашние задания проблемного характера - ведение календаря самонаблюдения.
- основы здорового образа жизни	Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха
уметь:	

Должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. - выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением студентом занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.	**Методы оценки результатов:** - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; - тестирование в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** 1.Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование) Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм Оценка выполнения студентом функций судьи. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Гимнастика:** Оценка техники выполнения комбинаций и связок. Оценка самостоятельного проведения фрагмента занятия. **Лыжная подготовка.** Оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, техники выполнения поворотов, торможения, спусков и подъемов. Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий. Проводится оценка уровня развития выносливости и силовых способностей по приросту к исходным показателям.

Приложение 1

КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Вид упражнений	Оценки					
	юноши			девушки		
	5	4	3	5	4	3
Бег 100 м (сек.)	13,2	14,0	14,8	16,0	17,0	17,5

Бег 500 м (мин.	-			1,55	2,05	2,15
Бег 1000 м (мин. сек.)	3,20	3,25	3,30			
Бег 2000 м (мин. сек.)	-			11 00	11,50	12,30
Бег 3000 м (мин. сек.)	12,30	13,30	14,30			
Прыжки в длину с разбега (м)	4,50	4,30	4,10	3,40	3,20	3,00
Подтягивание (раз)	14	11	9			
Поднимание туловища из положения, лежа на спине (раз в мин.)	55	45	35	35	30	25
Бег на лыжах (мин. сек.):						
3км				18,00	19,30	22,00
5 км	25,30	26,30	28,30	34,30	36,00	38,00
10 км	57,00	59,00	60,00	-		
Тесты по ППФП						

Приложение 2

КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Вид упражнений	курс	Оценки					
		девушки			юноши		
		3	4	5	3	4	5
1. Прыжки со скакалкой (1 мин)	2	120	140	150	150	160	170
	3	130	150	160	160	170	180
2. Поднимание прямых ног на гимнастической стенке, или на наклонной скамье	2	6	8	10	14	16	18
	3	8	10	12	16	18	20
3. Прыжки спиралью через скамейку (партнер держит за руки дев.) Дев. 15 сек.; юн. 1 мин.	2	20	24	26	60	70	80
	3	22	26	28	70	80	90
4. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа от пола (девушки)	2	8	10	12			
	3	10	12	14			
5. Сгибание и разгибание рук лежа от пола ладонь на ладонь (юноши)	2				10	15	20
	3				15	20	25
6. Подтягивание на перекладине хватом сверху, снизу и широким хватом за голову	2				10	12	14
	3				12	14	16
7. Приседание на правой и левой ноге	2	4	6	8	8	10	12
	3	6	8	10	10	12	14
8. Поднимание и опускание туловища. Рук за головой, ноги согнуты или прямые (1 мин.)	2	25	30	40	30	40	50
	3	б\в30	35	45	35	45	55
9. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях	2				10	12	14
	3				12	14	16
10. Толчок гири правой и левой рукою	2				20	30	40

(сумма)	3				25	35	45
11. Выполнить комплекс общеразвивающих упражнений		Ритмическая гимнастика			Упражнения с гантелями		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС, утвержденными в 2014 г. и Законом РФ « Об образовании» № 273 по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учётом естественнонаучного профиля**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):Общий гуманитарный и социально- экономический цикл (ОГСЭ)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть нормативным аспектом культуры речи; анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; совершенствовать грамматическую культуру, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;
- общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной и ненормированной устной и письменной речи, пользоваться различными словарями;
- совершенствовать фонетическую и лексическую культуру собственной речи, соблюдать акцентологические и орфоэпические нормы, пополнять словарный запас, находить и исправлять ошибки в устной и письменной речи;
- отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления;
- создавать тексты учебно-научного, публичного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовке студентов;
- владеть риторическими приемами произнесения речи, ведения диалога, спора, ответов на вопросы, невербальными средствами общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение языка, мышления и речи в деятельности человека, проблемы современного русского языка;
- отличия языка и речи, функции языка, технологии эффективной речевой коммуникации и виды речевой деятельности;
- основные понятия культуры речи, ее аспекты, типологию современных словарей, типы речевых норм;
- способы обогащения речи, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, правила употребления научных терминов и профессиональных слов, типы лексических ошибок;
- правила нормативного употребления разных частей речи;
- функционально-смысловые типы речи, стили языка, сферу их использования, и особенности построения текста в разных стилях;
- риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей;
- правила невербального общения, ведения полемики, диалога, ответов на вопросы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Русский язык и культура речи».

В процессе освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» студенты

овладевают теоретическими знаниями и практическими навыками современных методов и технологий делового взаимодействия, этикетными нормами и культурой поведения в профессиональной и общественной сфере.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54**часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часа;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1	**Значение литературного языка в формировании устной и письменной речи**	**9**
Тема 1.1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	**Содержание учебного материала**	**9**
	1. Общение и его слагаемые. Язык, речь и мышление. Виды речевой деятельности. Технологии эффективной речевой коммуникации.	**2**
	2. Современная языковая ситуация. Русский литературный язык – основа культуры речи. Понятие о языковой норме в аспекте культуры речи. Типология норм. Динамичность нормы.	**2**
	Практические занятия	**2**
	1. Устный опрос по теоретическим вопросам. Выявление нарушений языковых и речевых норм. Редактирование текстов с типичными речевыми ошибками. Презентация эссе, проектов и анкеты по теме: «Культура речи современной молодёжи»	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Написание эссе: «Проблемы современного русского языка», «Дар речи - самое опасное и обоюдоострое оружие, данное человеку», «Оскорбляя словесно другого, ты не заботишься о самом себе» (Л. да Винчи); «Не любить русский язык - значит не любить и не блюсти нашу Родину» (И.А. Ильин), « История русского народа в истории языка». (по выбору студента) Подбор пословиц, поговорок, афоризмов о языке и речи. Составление анкеты	

	«Культура речи современной молодёжи»; Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.		
Раздел 2	**Система языка и ее стилистическая характеристика**		**33**
Тема 2. 1. Особенности устной публичной речи. Акцентология и орфоэпия	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Фонетическая культура говорящего. Особенности русского ударения. Акцентология как наука о словесном ударении. Неблагозвучие как недостаток речи. Фонетические средства выразительности.	**2**
	2.	Понятие об орфоэпических нормах. Правила произношения гласных и согласных, иноязычных слов и профессиональных терминов. Техника речи.	**2**
	Практические занятия		
	1.	Тестирование. Выполнение упражнений, связанных с акцентологическими и нормами. Представление профессионального словаря технолога общественного питания «Трудности ударения и произношения»	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Создание профессионального словаря технолога общественного питания «Трудности ударения и произношения» (30 слов). Подготовка сообщений по темам: «Языковая «игра» в рекламных текстах блюд»; «Индивидуальные особенности моей речи»; «Особенности речевого поведения в социально-ориентированном общении»; «Использование различных видов речевой деятельности в работе технолога» (по выбору студента) Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.		
Тема 2.2. Коммуникативный аспект речи делового человека	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Лексическая культура говорящего. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.	**2**
	2.	Коммуникативный аспект культуры речи: содержательность, точность, чистота и понятность речи. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Афоризмы и крылатые слова.	**2**
	3.	Виды лексических и фразеологических ошибок. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление.	**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Анализ употребления лексико-фразеологических единиц в текстах делового стиля. Выявление основных видов лексических и фразеологических ошибок. Презентация сообщений по темам: «История названия блюд», «Фразеологические обороты, связанные с профессией», «История названия блюд и напитков у разных народов», «Отражение русской кухни в лексике и фразеологии», «Кулинарный антураж в произведениях писателей»	
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Составление таблицы «Характерные особенности функциональных стилей современного русского языка»; Создание профессионального словаря технолога общественного питания (30 терминов). Подготовка сообщений по темам: «История названия блюд», «Фразеологические обороты, связанные с профессией », « История названия блюд у разных народов», « Отражение русской кухни в лексике и фразеологии», «Кулинарный антураж в произведениях писателей» (по выбору студента) Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ. Эссе: «Не любить русский язык - значит не любить и не блюсти нашу Родину» (И.А.		

	Ильин), Написание рассказов с включением фразеологических оборотов, пословиц и поговорок, афоризмов, связанных с будущей профессией. (по выбору студента) Написание исследовательских работ: «Что в имени тебе моем?», «Древо нашей фамилии», «Необычные блюда у разных народов», «Смешные названия блюд», «Застольный этикет» (по выбору студента)		
Тема 2.3. Грамматическая культура говорящего	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Морфологические нормы современного русского языка. Языковая норма и вариативность в употреблении морфологических форм частей речи. Языковая норма и вариантность в употреблении имен существительных. Трудности употребления именительного и родительного падежей у ряда существительных.	**2**
	2.	Языковая норма и вариантность в употреблении имен числительных. Трудности употребления некоторых глаголов	**2**
	3.	Ненормативное словообразования и стилистические фигуры как выразительное средство и речевая ошибка в профессиональных текстах.	**2**
	Практические занятия		
	1.	Тестирование. Выполнение упражнений, связанных с нормативным употреблением форм имен существительных, числительных и глаголов.	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Составление конспектов по темам : Имя существительное. Нормативное употребление имени существительного; Имя числительное. Местоимение; Глагол и глагольные формы. Нормативность употребления. Создание профессионального словаря «Трудности использования морфологических форм разных частей речи». Индивидуальные исследования по темам: «Грамматическая культура в профессиональной деятельности»; «Род аббревиатур и возможности их склонения» «Трудности употребления заимствованных слов в профессиональной сфере» (по выбору студента) Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.		
Раздел 3	**Особенности устной публичной речи**		**12**
Тема 3.1. Основы ораторского мастерства	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Публичная речь и ее особенности. Композиция публичной речи, ее составные части. Способы изложения материала. Особенности аргументирующей речи.	**2**
	2.	Культура несловесной речи. Вербальные и невербальные средства общения, культура жестикуляции. Как «читать» партнера по общению.	**2**
	3.	Барьеры в общении и их преодоление. Этические основы поведения партнера.	**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Защита публичного выступления на профессиональную тему	
		Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составление конспектов по теме. Индивидуальные сообщения «Национальные особенности невербального общения», «Национальные черты деловых людей», «Речевой этикет», «Особенности речевого поведения в социально-ориентированном общении». (по выбору студента)		
		Всего:	**54**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета Русского языка и литературы:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковых пособия;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Антонова, Е. С. Русский язык [Текст]: учебник для СПО / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. – 384 с. : ил. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины).
2. Воителева, Т. М. Русский язык. Сборник упражнений [Текст] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины).
3. Антонова, Е. С. Русский язык [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. – 384 с. : ил. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины). – ЭБС «Академия».
4. Воителева, Т. М. Русский язык. Сборник упражнений [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины). – ЭБС «Академия».
5. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов. / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / О. Е. Иванова, В. В. Лопатин (отв. ред.), И. В. Нечаева, Л. К. Чельцова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва, 2009.
6. Даль В. Пословицы русского народа. Сборник. – М.: «Дрофа», 2007.
7. Орфоэпический словарь русского языка для школьников/ под. ред. А.М.Решетовой. – М.: Издательство « Славянский Дом Книги», 2009 г.
8. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО А.И. Дунаев; под редакцией В.Д.Черняк.-3изд. перераб. и доп.- М.: Издательство Юрайт. 2016.-526с.- Серия: Профессиональное образование[Электронный ресурс]
9. Русский язык и культура речи: Практикум; учебное пособие для СПО/ А.В. Голубева, З.Н. Пономарева, Л.П. Стычина; под редакцией А.В. Голубевой.-М.-Издательство Юрайт2017 -256с.- Серия: Профессиональное образование[Электронный ресурс]

Дополнительные источники:

1. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2000.
2. Орфографический словарь русского языка/под ред. С.И. Ожегова. – М., 2002.
3. Введенская Л.А., Колесников Н.П. Современный орфографический словарь русского языка. – Ростов-на-Дону, 2001.
4. Горбачевич К.С. Краткий словарь синонимов русского языка. – М., 2003.
5. Новый орфографический словарь-справочник русского языка/под ред. В.В. Бурцевой. – М., 2005.
6. Бучкина Б.З., Сазонова И.К., Чельцова Л.К. Орфографический словарь русского языка. – М., 2010.
7. Тихонов А.Н. Орфографический словарь русского языка. – М., 2003.
8. Этимологический словарь русского языка/под общ.ред. Ситниковой А. – Ростов-на-Дону, 2004.
9. Резинченко И.Л. Орфоэпический словарь русского языка. – М., 2004.
10. Тихонов А.Н. Словарь-справочник по русскому языку: Правописание, произношение, ударение, словообразование, морфемика, грамматика, частота употребления. – М., 2005.
11. Женило М.Ю., Юрченко Е.С. Словарь иностранных слов. – Ростов-на-Дону, 2001.
12. Гольцова Н.Г.,Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык:10-11 классы. М., «МарТ»,2010 г.
13. Введенская Л.А., ПавловаЛ.Г., Кашаева Е.Ю. Русский язык и культура речи: Учебн.пособ.для ссузов. Ростов н/Д, Феникс, 2007 г.
14. Мурашов А.А., Русецкий В.Ф.Культура речи. Практикум.М., Издательство НПО «МОДЭК», 2005 г.

15. Суздальцева В.Н. Практикум по современном русскому языку: Лексика. Фразеология. М., «Аспект Пресс»,2007г.
16. Валгина Н.С. Русский язык. М., ООО «Новая волна»,2008 г.
17. Герасименко Н.А. Русский язык. М., «Академия»,2009 г.
18.Адамов А.Е. Из истории ораторского искусства. М.,2010 г.

Интернет-ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения творческих и творческих работ, тестирований, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы (индивидуальных заданий, исследований и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
-общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной и ненормированной речи, пользоваться различными словарями;	Практическое занятие Презентация эссе и индивидуальных исследований, сообщений на языковые темы
- владеть нормативным аспектом культуры речи, включающим фонетические, лексические и грамматические нормы самостоятельно обогащать свою речь, пополнять словарный запас, совершенствовать лексическую культуру;	Практическое занятие Презентация сообщений на языковые темы и индивидуальных исследований, профессионального словаря
- совершенствовать грамматическую культуру, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;	Практическое занятие Презентация профессионального словаря , индивидуальных исследований, сообщений на языковые темы
-различать тексты по их стилистической принадлежности, анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;	Практическое занятие Презентация эссе и индивидуальных исследований ,сообщений по темам
- создавать тексты выступлений; отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления, публично произносить речь..	Практическое занятие Презентация индивидуальных исследовательских и творческих работ,

-владеть риторическими приемами произнесения речи, ведения диалога, спора, ответов на вопросы, невербальными средствами общения.	Защита публичных выступлений на профессиональные темы
знать*:*	
- значение языка, мышления и речи в деятельности человека, проблемы современного русского языка;	устный опрос по теоретическим вопросам. практическая работа
- отличия языка и речи, функции языка, технологии эффективной речевой коммуникации и виды речевой деятельности;	блиц-опросы по определениям, практическая работа,
- основные понятия культуры речи, ее аспекты, типологию современных словарей, типы речевых норм; правила нормативного употребления разных частей речи;	опрос, тестирование. практическая работа
- способы обогащения речи, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, правила употребления научных терминов и профессиональных слов, типы лексических ошибок;	опрос, тестирование. практическая работа
- функционально-смысловые типы речи, стили языка, сферу их использования, и особенности построения текста в разных стилях;	опрос, тестирование. практическая работа
- риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей; правила невербального общения, ведения полемики, диалога, ответов на вопросы.	опрос, тестирование. практическая работа,

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** укрупненная группа **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл обязательной части учебных циклов ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося _60_часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __40__ часов;
самостоятельной работы обучающегося ___20_ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**

Тема 1 Линейная алгебра	**Содержание учебного материала:**		**15**
	1	Матрицы и определители. Вычисление определителей методом разложения. Решение систем линейных уравнений методом Крамера. Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.	2
	Практические занятия:		8
	1	Вычисление определителей методом разложения.	2
	2	Решение систем линейных уравнений методом Крамера.	2
	3	Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.	2
	4	Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5
	Вычисление определителей, миноров, решение систем линейных уравнений		
Тема 2. Линейное программирование	**Содержание учебного материала:**		**6**
	1	Решение систем линейных неравенств. Задача линейного программирования. Графический метод решения ЗЛП	2
	Практические занятия:		**2**
	1	Графический метод решения ЗЛП.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		**2**
	Решение систем линейных неравенств и задачи линейного программирования		
Тема 3. Функции, пределы и непрерывность	**Содержание учебного материала:**		**6**
	1	Числовая функция. Основные понятия. Предел функции. Типы пределов. Вычисление пределов. Непрерывность функции в точке и на промежутке.	2
	Практические занятия:		**2**
	1	Вычисление пределов. Непрерывность функции в точке и на промежутке.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		**2**
	Нахождение области определения функции, вычисление пределов.		
Тема 4. Производная и ее приложения	**Содержание учебного материала:**		**21**
	1	Производная. Правила и формулы дифференцирования элементарных функций. Дифференцирование сложной функции. Дифференциал. Производные высших порядков. Исследование функции и построение графика	2
	Практические занятия:		**12**
	1	Правила и формулы дифференцирования элементарных функций.	2
	2	Правила и формулы дифференцирования элементарных функций.	2
	3	Дифференцирование сложной функции.	2
	4	Дифференциал.	2
	5	Исследование функции и построение графика.	2
	6	Исследование функции и построение графика.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		**7**
	Вычисление производных, построение графиков функций.		
Тема 5. Интеграл и его приложения	**Содержание учебного материала:**		**12**
	1	Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные формулы интегрирования. Интегрирование подстановкой и по частям. Определенный интеграл и его геометрический смысл.	4
	Практические занятия:		**4**
	1	Основные формулы интегрирования.	2
	2	Определенный интеграл и его геометрический смысл.	**2**

	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**
	Вычисление первообразных, интегралов. Построение криволинейной трапеции и вычисление ее площади.	
	Всего:	**60**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет математики».

Оборудование учебного кабинета «Кабинет математики»:

Специализированная мебель и системы хранения:
- Доска классная – 1
- Экран – 1
- Видеопроектор - 1
- Стол учителя – 1
- Кресло для учителя - 1
- Стол ученический двухместный – 18
- Стул ученический - 36

Технические средства обучения (рабочее место учителя):
- Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение – 1
- Сетевой фильтр – 1
- Колонки – 2

Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение):
- Электронные средства обучения для кабинета математики - 2
- Видеофильмы – 5

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:
- Комплект наглядных пособий для постоянного использования – 2
- Комплект демонстрационных учебных таблиц - 10

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гусев, В. А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля [Текст] : учебник для СПО / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2015. - 416 с. - (Проф. образование).
2. Лисичкин, В. Т. Математика в задачах и решениях [Текст] : учеб.пособие / В. Т. Лисичкин, И. Л. Соловейчик. - СПб : Лань, 2014. - 464 с.
3. Энатская, Н. Ю. Теория вероятностей : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Энатская. — М. : Издательство Юрайт, 2016. - 203 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
4. Бурмистрова, Е. Б. Линейная алгебра [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Е. Б. Бурмистрова, С. Г. Лобанов. - М. :Юрайт, 2016. - 421 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Шагин, В. Л. Математический анализ. Базовые понятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. Л. Шагин, А. В. Соколов. - М. :Юрайт, 2016. - 245 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Григорьев, В.П. Сборник задач по высшей математике. [Текст]: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / под ред. Сабурова, Т.Н– изд. 3-е. 2013 г. – 160 с.
2. Григорьев, С. Г. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. / под ред. Иволгина, С. В., Гусев В. А. – Изд.9-е., 2013 г. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

Примеры решения задач математического анализа. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: http://www.exponenta.ru/educat/class/courses/student/ma/examples.asp - 24.06.2013.
1. Средняя математическая интернет-школа. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: http://www.bymath.net/ - 24.06.2013.
2. Справочник математических формул. Примеры и задачи с решениями. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: http://www.pm298.ru/ - 24.06.2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	защита практических работ
– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;	защита практических работ
Знания:	
– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;	тестирование
– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;	тестирование
– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** базовой подготовкиукрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 производства 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

Формируемые 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.

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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1 Состояние окружающей среды России			**39**
Тема 1.1 Взаимодействие человека и природы	**Содержание учебного материала**		**12**
	1	Введение. Природа и общество, развитие производительных сил общества.	2
	2	Современный мир и его влияние на окружающую среду.	2
	3	Утилизация бытовых и промышленных отходов.	2
	4	Признаки экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, парниковый эффект и др.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Изучение статейного материала в специализированных журналах. Чтение учебника. Ознакомление с нормативными документами. Проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы. Подготовка докладов, рефератов, сообщений по темам. Примерная тематика рефератов: 1. Молочные продукты – в любом возрасте. 2. Сколько надо есть мяса. 3. Добавки в пищевых продуктах. 4. Соя, и ее польза для здоровья. 5.Морковь – убежим от рака. 6. Сыроедение. 7. Ваш вес – ваше здоровье. 8. Экология и здоровье человека.		
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**		**12**
	1	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства ресурсов.	2
	2.	Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов	2
	Практические занятия		**4**
	1	Изучение природных ресурсов Алтайского края	2
	2	Изучение проблем сохранения человеческих ресурсов и пищевых ресурсов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Природные ресурсы и рациональное природопользование(реферат). Пищевые ресурсы человечества.		

	Воздействие негативных экологических факторов на человека, проживающего в Алтайском крае и г. Барнауле, их прогнозирование и предотвращение.		
Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными отходами	**Содержание учебного материала**		**15**
	1	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное	2
	2	Основные загрязняющие вещества, их классификация.	2
	3	Основные задачи мониторинга окружающей среды.	2
	Практические занятия		**4**
	1	Влияние отдельных ксенобиотиков (ртути, кадмия, свинца, нитратов, нитритов, пестицидов) на организм человека.	2
	2	Природоохранная деятельность предприятий. Виды и принципы работы очистного оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Проблемы сохранения человеческих ресурсов.Выполнить реферат.		
Раздел 2 Правовые вопросы экологической безопасности			**15**
Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	История Российского природоохранного законодательства. Закон об охране окружающей среды	2
	2	Органы управления и надзора по охране природы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.(Сообщение)		
Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.	2
	2	Понятие об экологической оценке производств и предприятий.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Экономические механизмы управления природопользованием.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Природоохранный надзор. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Описать подробно тематику соглашений, конвенций, принятые законы.		
		Всего	**54**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).
2. Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования [Текст] : учеб.пособие / В. Ф. Протасов. - М. : Альфа-М, 2014. - 304 с. : ил. - (ПРОФИль)
3. Титов, Е. В. Экология [Текст] : учебник / Е. В. Титов. – М. : ИЦ "Академия", 2017. - 416 с. - (Проф. образование).4. Закон РФ "Об охране окружающей природной среды". – М., Республика, 2013.
4. Волкова, П. А. Основы общей экологии [Текст] : учеб.пособие / П. А. Волкова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 128 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Голубкина, Н. А. Лабораторный практикум по экологии [Текст] / Н. А. Голубкина, Т. А. Лосева. - М. : ФОРУМ, 2014. - 64 с. : ил. - (Проф. Образование)

Дополнительные источники:

1.Реймерс Н.Ф. Охрана природы и окружающей человека среды: словарь-справочник. – М., Просвещение, 2006.
2.Новиков Ю.В. Природа и человек. – М., Просвещение, 2009.
3.Словарь по прикладной экологии, рациональному природопользованию и природообусройству (on-line версия). Форма доступа: msuee.ru

Интернет-ресурс.

1.Основы экологии. Форма доступа: gymn415.spb.ru
2.Интернет-ресурс. Информационно-аналитический сайт о природе России и экологии. Форма доступа: biodat.ru - BioDat

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
• анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;	Практическая работа
• анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;	Кейс
• выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;	Практическая работа
• определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;	Практическая работа
• оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся	

должен знать:	
• виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;	Тестирование
• задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;	Кейс
• основные источники и масштабы образования отходов производства;	Тестирование
• основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;	Тестирование
• правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;	Творческая работа
• • принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулиро-вания;	Терминологический диктант
• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки,укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав профессиональной подготовке специалистов общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Математический и естественно-научный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям 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 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 вводных 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.

Формируемые 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.
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов;
самостоятельной работы обучающегося 74 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	222
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
лабораторные занятия	56
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Общая химия			
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Представление о строении вещества. Валентность, Химические формулы, Закон постоянства состава.. Состав, названия и характерные свойства оксидов, оснований кислот, солей.	2
	2.	Относительная и молекулярная масса. Количество вещества.	2

		Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам.	
	3.	Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Расчеты по химическим уравнениям.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме «Основные химические понятия и законы»		
Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система Д.Менделеева в свете современных представлений о строении атома	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Строение атома. Заряд ядра, порядковый номер и масса атома. Изотопы стабильные и радиоактивные. Расположение электронов в атомах по энергетическим уровням. Главное квантовое число. Понятие о s-; p-; d-; f-электронных облаках.	2
	2.	Современная формулировка периодического закона. Периодическая система химических элементов в свете теории строения атома. Распределение электронов в атомах первых четырех периодов. Валентные электроны. Представление о s-; p-; d-; f- элементах.	2
	3.	Закономерности изменения свойств элементов и их соединений (оксидов, гидроксидов) в пределах главных подгрупп. Валентные возможности атомов разных элементов. Значение периодического закона для понимания научной картины мира. Составление электронных формул химических элементов	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме «Периодический закон и периодическая система Д.Менделеева в свете современных представлений о строении атома».		
Тема 1. 3. Химическая связь. Строение вещества.	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Способность атомов образовывать молекулы. Ковалентная связь. Электроотрицательность различных элементов. Полярная и неполярная ковалентная связь. Водородная связь. Ионная связь. Степень окисления элементов в сложных веществах, правила ее нахождения. Вещества молекулярного и немолекулярного (кристаллического) строения. Типыкристаллических решеток. Донорно-акцепторная связь	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме: «Определение связи, образование водородной связи; донорно-акцепторный механизм образования ковалентной связи».		
Тема 1.4. Водные растворы и электролитическая диссоциация. Гидролиз солей. Концентрация растворов. Электролиз солей.	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Дисперсные системы. Растворы как физико-химические системы. Насыщенные и ненасыщенные растворы. Концентрация вещества в растворе по массовой доле (в %). Молярная концентрация растворов. Термохимические уравнения. Диссоциация кислот, оснований и солей в водных растворах. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Кристаллогидраты. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов. Определение кислоты, соли и основания с позиций теории электролитической диссоциации. Ионные реакции.	2
	2.	Химические свойства кислот, оснований и солей в свете теории электролитической диссоциации. Условия необратимости реакций в растворах. Составление уравнений реакций гидролиза солей	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Реакции ионного обмена	2
	2.	Гидролиз солей	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Подготовка доклада: «Электролиз солей; значение электролиза солей в деятельности человека».		
Тема 1.5. Окислительно-восстановительные реакции.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Виды окислительно-восстановительных реакций. Закономерности их протекания. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и технике.	2
	2.	Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса при составлении уравнений. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Окислительно-восстановительные реакции	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме «Окислительно- восстановительные реакции»		
Раздел 2 Аналитическая химия			
Тема 2.1. Введение	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке техников-технологов хлебопекарного производства. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации и классификация электродов. Реакции ионного обмена. Закон действующих масс, его применение в аналитической химии. Классификация катионов и анионов. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Составление тестовых вопросов по теме «Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала».		
Тема 2.2 Первая группа катионов	**Содержание учебного материала**		**3**
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Проведение частных реакций катионов первой группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме «Первая группа катионов. Общая характеристика катионов первой группы. Значение катионов первой группы в осуществлении химико-технологического контроля».		
Тема 2.3. Вторая группа катионов	**Содержание учебного материала**		**3**
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Проведение частных реакций катионов второй группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме «Вторая группа катионов. Общая характеристика второй группы катионов. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения».		
Тема 2.4. Третья	**Содержание учебного материала**		**3**
	Лабораторные занятия		**2**

группа катионов	1.	Проведение частных реакций катионов третьей группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме «Третья группа катионов. Общая характеристика третьей группы катионов. Значение катионов третьей группы в осуществлении химико-технологического контроля».		
Тема 2.5. Четвертая группа катионов.	**Содержание учебного материала**		**3**
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Проведение частных реакций катионов четвертой группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме «Четвертая группа катионов. Общая характеристика третьей группы катионов. Значение катионов третьей группы в осуществлении химико-технологического контроля.».		
Тема 2.6. Классификация анионов. Анионы 1-3 групп	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Классификация анионов. Значение в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария), сульфит-иона (действие хлорида бария, окислителей раствора иода или перманганата калия), карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот). Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра), сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа-II в кислой среде), нитрат-иона (действие перманганата калия.в кислой среде). Систематический ход анализа соли.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Проведение частных реакций анионов 1-3 ей группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Составление тестовых вопросов по разделу «Качественный анализ». Составление кроссворда по разделу «Качественный анализ».		
Тема 2.7. Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Понятие о количественном анализе. Методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Гравиметрический метод анализа. Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка. Вычисления в весовом анализе.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Определение влажности хлеба.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Подготовка доклада по теме: «Значение гравиметрического анализа при определении качества продукции общественного питания»		
Тема 2.8. Титриметрический анализ. Метод нейтрализации.	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр) и вычисления в объемном анализе. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда и ее назначение в объемном анализе. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования, выбор индикатора; методика приготовления раствора точно заданной концентрации.	2
	Лабораторные занятия		**6**

	1.	Измерительная посуда и ее назначение.	2
	2.	Приготовление раствора гидроксида натрия и стандартного раствора щавелевой кислоты.	2
	3.	Установление концентрации раствора гидроксида натрия.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Решение задач на расчет процентной, молярной и нормальной концентрации растворов.	2
	2.	Решение задач на переход от одного вида концентрации к другому.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Домашняя работа по теме: «Титриметрический анализ. Метод нейтрализации». Подготовка сообщения «Значение метода нейтрализации при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.9. Окислительно-восстановительное титрование. Метод перманганато-метрии. Метод йодометрии.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование их в расчетных задачах. Перманганатометрия и ее сущность. Иодометрия и ее сущность.	2
		Лабораторные занятия	**4**
	1.	Установление концентрации раствора перманганата калия по щавелевой кислоте.	2
	2.	Определение содержания железа в соли Мора.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме: «Окислительно-восстановительное тирование. Метод перманганатометрии. Метод йодометрии». Подготовка сообщения «Значение метода перманганатометрии при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.10. Метод осаждения. Метод комлексиметрии	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Сущность метода осаждения. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Определение содержания хлорида натрия в растворе.	2
	2.	Определение общей жесткости воды.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме: «Метод осаждения. Метод нейтрализации». Подготовка сообщения «Значение метода осаждения при анализе качества продукции общественного питания». Подготовка сообщения «Значение метода комплексиметрии при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.11. Физико-химические методы анализа. Колориметрический метод.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Сущность физико-химических методов и их особенности; применение этих методов в химико-технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода, сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы для колориметрирования с помощью стандартных серий и калибровочного графика. Сущность и значение потенциометрического метода анализа,	2

Потенциометрический метод.		сущность и значение прямой потенциометрии и потенциометрического титрования. Приборы для измерения pH растворов. Индикаторные электроды и электроды сравнения.	
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Определение pH неизвестного раствора.	2
	2.	Потенциометрическое титрование раствора сильной кислоты раствором сильной щелочи.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Составление тестовых вопросов по разделу «Количественный анализ». Составление кроссвордов по разделу «Количественный анализ».		
Раздел 3 Физическая химия			
Тема 3.1. Основы химической термодинамики.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия систем, теплота, работа. Передача теплоты в тепловых аппаратах посредством теплопроводности теплоизлучения и конвекции. Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия.	2
	2.	Термохимия, экзо- и эндотермические реакции. Тепловой эффект реакции, размерность. Термохимические уравнения, их особенности. Теплоты: образования, разложения, сгорания, растворения. Энергетика биохимических и физиологических процессов. Энергетика производства продуктов питания. Внедрение энергосберегающих технологий на производстве.	2
	3.	Основные законы термохимии: закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчеты. Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы.Расчет теплового эффекта реакции.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме: «Основы химической термодинамики». Подготовка доклада: «Энергетика биохимических и физиологических процессов. Энергетика производства продуктов питания».		
Тема 3.2. Агрегатные состояния вещества	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Типы химических связей. Агрегатные состояния вещества, их общая характеристик. Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов жидким газом. Влияние содержания O_2, CO_2 и других газовых сред (РГС и МГС) на хранение плодов.	2
	2.	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей: изотропность, внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии приготовления пищи: эмульгирование, пенообразование. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Метод определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество и вкусовые свойства пищевых продуктов: супов, студней, желированных блюд, каш, пюре, изделий из теста.	2
	3.	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. Карамелизация сахарозы. Образование и разрушение кристаллов. Использование закономерностей этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Температура плавления и температура дымообраэования пищевых жиров. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Определение вязкости жидкости.	2
	2.	Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**

	Домашняя работа по теме: «Агрегатные состояния вещества». Подготовка доклада: «Влияние вязкости на качество и вкусовые свойства пищевых продуктов: супов, студней, желированных блюд, каш, пюре, изделий из теста».		
Тема 3.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Предмет химической кинетики. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакций. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действия масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Различный температурный режим приготовления мясных и рыбных бульонов, овощных и яичных блюд, хлебобулочных изделий.	2
	2.	Температурный режим хранения пищевого сырья и продуктов питания. Влияние температуры на скорость биохимических процессов. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты, их роль при брожении и выпечке теста, варке картофеля, сохранении "С" -витаминной активности продуктов питания (каталическое действие металлов); роль ферментов в пивоварении и квашении капусты, дезагрегации коллагена мяса в глютин (папаин). Роль бактерий и плесеней в порче продуктов. Применение сорбиновой кислоты, уротропина и производных бензола как консервантов при хранении пищевых продуктов. Роль амилазы, липазы и других ферментов в процессах пищеварения. Теория катализа. Катализ в промышленности.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Определение зависимости скорости химической реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме «Химическая кинетика и катализ» Подготовка докладов «Ферменты, их роль при брожении и выпечке теста, варке картофеля, сохранении "С" - витаминной активности продуктов питания (каталическое действие металлов)»; «Роль ферментов в пивоварении и квашении капусты, дезагрегации коллагена мяса в глютин (папаин)».		
Тема 3.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Общая характеристика растворов. Методы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Научные основы приготовления и хранения шипучих напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения, использование этих факторов в технологических процессах приготовления пищи.	2
	2.	Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, степени невыравненности концентраций. Формула Энштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмоптис и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в процессах	2

		усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов. Давление пара над раствором. Первый закон Рауля. Замерзание и кипение растворов. Второй закон Рауля. Антифризы. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации, независимость этой величины от концентрации раствора. Закон разведения Оствальда.	
	Практические занятия		**6**
	1.	Решение задач на расчет различных концентраций растворов.	2
	2.	Решение задач на расчет осмотического давления.	2
	3.	Решение задач на расчет температур кипения и замерзания растворов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Домашняя работа по теме «Свойства растворов». Подготовка сообщения «Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами».		
Тема 3.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Гетерогенные дисперсные системы, их отличительное свойство (большая поверхность раздела фаз). "Коллоидно-химическое" восприятие мира. Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества.	2
	2.	Ориентация молекул поверхностно-активных веществ в поверхностном слое - "первые признаки организованной структуры жизни". Правило Траубе-Дюкло. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании; в санитарии. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Строение твердой поверхности, твердые адсорбенты. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции Лэнгмюра, ее объяснение на основании строения поверхностного слоя. Зависимость адсорбции от свойств твердой поверхности и природы растворителя. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция	2
	3.	Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока (заменителя женского), очистки питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла в синтетических моющих веществ при соблюдении правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания и санитарных требований, предъявляемых к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве,	2

		хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания: правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для разделения витаминов, аминокислот, при анализе вин.	
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Исследование адсорбции активированным углем различных веществ из растворов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Домашняя работа по теме «Поверхностные явления. Адсорбция» Подготовка доклада: «Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока (заменителя женского), очистки питьевой воды». Составление кроссворда по теме «Поверхностные явления. Адсорбция». Составление тестовых вопросов по теме «Поверхностные явления. Адсорбция».		
Тема 3.6. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Предмет коллоидной химии. Коллоидная химия - химия реальных тел. Объекты науки: поверхностные слои, пленки, нити, мелкие частицы. Коллоидная химия - наука о поверхностных явлениях. Исторический обзор. Связь коллоидной химии с астрономией, метеорологией, почвоведением, биологией, агрохимией, медициной и т.д. применение коллоидно-химических методов в большинстве отраслей промышленности: пищевой, текстильной, пластических масс, фармацевтической, нефтеперерабатывающей, строительных материалов и т.д. Роль коллоидной химии в химической технологии; измельчении сырья, обогащении руд, конденсации, спекании, гранулировании, использовании катализаторов и адсорбентов для разделения веществ, их очистки, значение коллоидного состояния веществ в реакционных аппаратах. Роль коллоидной химии как теоретической основы для получения новых материалов с заданными свойствами. Использование газоселективных мембран при хранении фруктов. Значение коллоидной химии для защиты окружающей среды и получения пресной воды. Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, растворы полимеров. Общая характеристика свойств классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию: свободнодисперсные и связнодисперсные системы. Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии приготовления пищи. Связь изучаемого предмета с микробиологией, физиологией питания, санитарией, товароведением и другими спецдисциплинами.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа по теме «Дисперсные системы».		

Тема 3.7. Свойства дисперсных систем.	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Общая характеристика золей. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов. Очистка золей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация - основа мембранных технологий. Вымачивание соленых продуктов, очистка пищевого желатина и др. Применение ультрафильтрации и электродиализа для очистки природных и технических вод, опреснения воды, очистки вакцин и сывороток.	2
	2.	Строение коллоидных частиц; ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова-Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Составление формул мицелл и схем их строения.	2
	3.	Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование в медицине.	2
	4.	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Роль диффузии в технологических процессах приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи. Использование центрифугирования при анализе жирности молока и др. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вин, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Получение коллоидных растворов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Домашняя работа по теме «Свойства дисперсных систем». Подготовка сообщения: «Роль диффузии в технологических процессах приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи».		
Тема 3.8. Микрогетеро-генные и грубодисперсные системы	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Эмульсии, их классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сметана, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Роль молока и молочных смесей в детском питании. Применение водных эмульсий воска в смеси с фунгицидами при хранении цитрусовых. Пены. Строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены: взбитые белки, взбитые сливки, кремы, муссы, хлебобулочные изделия, зефир, пастила, их состав и строение, особые вкусовые качества. Пенообразование в хлебопечении, влияние процесса на качество продукции. Порошки. Суспензии. Пасты.. Строение. Методы получения. Пищевые продукты: сахар, соль, пряности, мука, крахмал, крупы, протертые супы; влияние размера частиц на вкусовые свойства; значение в технологических процессах и рационе питания. Аэрозоли Дымы. Туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности. Загрязнение окружающей среды эмульсиями, пенами, аэрозолями; их разрушение.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**

	Домашняя работа по теме «Микрогетерогенные и грубодисперсные системы» Подготовка сообщения «Применение водных эмульсий воска в смеси с фунгицидами при хранении цитрусовых».		
Раздел 4. Органическая химия			
Тема 4.1. Жиры. Липиды.	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Жиры. Строение и свойства. Высшие карбоновые кислоты, входящие в состав природных жиров (пальмитиновая, олеиновая, стеариновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая). Физические и химические свойства жиров; гидролиз жиров; их окисление; гидрирование жидких жиров. Пищевые жиры. Температура плавления и дымообразования. Плавление, эмульгирование и гидролиз жиров. Влияние температуры на гидролиз жира. Изменение вязкости жиров при жарке.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Изучение физических и химических свойств жиров.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Домашняя работа по теме «Липиды. Жиры». Подготовка сообщений: «Значение и функции жиров в организме человека», «Влияние ароматических масел на здоровье человека».		
Тема 4.2. Белки.	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Белки. Пищевая ценность белков. Состав и строение. Классификация белков. Свойства. Кислотный и ферментативный гидролиз. Денатурация белков, ее виды. Коллоидное состояние белков в пищевых продуктах. Выделение растворимых веществ из мяса, рыбы и птицы в процессе тепловой обработки. Зависимость этого процесса от температуры, количества воды, степени измельчения продукта. Переход коллагена в глютин при тепловой обработке мяса, рыбы и птицы. Зависимость этого процесса от температуры, присутствия ферментов (папаин), кислотности среды (тушение и маринование мяса). Изменение белков молока под действием температуры, ферментов и pH среды. Изменение белков яиц, зернобобовых, овощей.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Изучение физических и химических свойств аминокислот и белков.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Домашняя работа по теме «Аминокислоты. Белки» Подготовка сообщений: «Биологические функции белков», «Использование ферментов в различных отраслях народного хозяйства.» Составление тестовых вопросов по теме «Аминокислоты. Белки». Написание реферата: Значение аминокислот как носителей жизни.		
Тема 4.3. Углеводы	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Углеводы. Сахара: глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, мальтоза. Состав и содержание в продуктах питания. Брожение глюкозы под действием ферментов. Ферментативный гидролиз сахарозы и мальтозы при брожении теста. Кислотный гидролиз сахарозы при варке плодов и ягод. Инверсия сахарозы. Карамелизация сахарозы. Реакция меланоидинообразования в продуктах растительного и животного происхождения: желтоватая окраска бульонов, образование желтовато-коричневой корочки на поверхности продуктов при их запекании. Окраска пенки и топленого молока.	2

	2.	Несахароподобные полисахариды. Крахмал. Состав, строение, содержание в продуктах. Амилоза и амилопектин. Клейстеризация крахмала под действием воды и температуры. Первая стадия клейстеризации: переход суспензии крахмала в золь; вторая стадия: резкое увеличение вязкости клейстера за счет увеличения степени набухания; третья стадия: резкое падение вязкости вследствие разрушения крахмальных пузырьков. Крахмальные золи - основа киселей (полужидких и средней густоты), супов-пюре, соусов с мукой. Крахмальные гели - основа густых киселей.	2
	Лабораторные занятия		**2**
	1.	Изучение физических и химических свойств моно- и дисахаридов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Домашняя работа по теме «Углеводы». Подготовка сообщения: «Значение глюкозы и ее производных для человека» Составление кроссворда по теме «Углеводы». Написание рефератов: 1. Значение углеводов в питании человека. 2. Роль ферментов в жизнедеятельности живых организмов и народном хозяйстве.		
		Всего	**222**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории химии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
16. Вытяжной шкаф
17. Сушильный шкаф
18. Технохимические весы
19. pH-милливольтметр pH-121
20. Рефрактометр
21. Лабораторные штативы
22. Эксикатор
23. Электрические плитки
24. Пробирки
25. Измерительная посуда
26. Посуда для титрования
27. Набор химических реактивов
28. Термометры лабораторные
29. Секундомеры
30. Набор химических реактивов

3.**2. Информационное обеспечение обучения**
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Литвинова Т.Н., Мельникова Е.Д., Соловьёва М.В., Ажипа Л.Т., Выскубова Н.К.. Химия в задачах для поступающих в вузы [Текст]: учебник/ Т.Н. Литвинова.- М.: Оникс, 2014
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия [Текст]: учебник/ О.С. Габриелян. – М.: Академия, 2013
3. Ерохин Ю.М. Химия [Текст]: учебник/ Ю.М.Ерохин. – М.: Академия, 2012

4. Васильев В.П., Кочергина Л.А. Аналитическая химия. Сборник вопросов упражнений и задач [Текст]: учебник/В.П. Васильев. – Дрофа, 2011

Дополнительные источники:

1. Хомченко Г.П. Пособие по химии для поступающих в вузы [Текст]: учебник/ Г.П. Хомченко. - М.:Новая волна, 2008
2. Хомченко А.И. Задачи и упражнения [Текст]: учебник/ А.И.Хомченко. – М.: Высшая школа, 2008.
3. Золотова Ю.А. Основы аналитической химии [Текст]: учебник для вузов / Ю.А. Золотова.- М.: «КОЛОС» 2008
4. Шапиро С.А., Шапиро М.А. Аналитическая химия [Текст]: учебник/ С.А.Шапиро. - М.: Высшая школа, 2009
5. Жванко Ю.Н.,.Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании [Текст]: учебник/ Ю.Н.Жванко. -М.: Высшая школа, 2009г.

Интернет-ресурсы:

1. http://books4study.info.
2. http:// el-lib/net/fundamdiscip/physics
3. http://pf4s.ru/book_ab_him.html
4. http://rushim.ru/analitika
5. http://vova 1001.narod/ru/00008811.htm
6. http://netbook.perm.ru/himy4.html

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Решение ситуационных задач
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	Решение ситуационных задач
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Решение ситуационных задач
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	Решение задач, составление уравнений
использовать лабораторную посуду и оборудование;	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
выбирать метод и ход химического анализа,	Решение ситуационных задач
подбирать реактивы и аппаратуру;	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	Решение экспериментальных задач

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	Решение экспериментальных задач
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия и законы химии;	Тестовый опрос, решение задач
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;	Тестирование
понятие химической кинетики и катализа;	Тестирование
классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Тестирование
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов вводных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Составление химических уравнений реакций ионного обмена, ОВР, гидролиза солей
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Решение задач на расчет теплового эффекта химических реакций
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	Тестирование
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Тестирование
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Тестирование
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Тестирование
основы аналитической химии;	Тестирование
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Тестирование
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Защита отчетов по лабораторно-практической работе
методы и технику выполнения химических анализов;	Тестовый опрос
приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Тестовый опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программахповышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:
Общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:
использовать лабораторное оборудование;
определять основные группы микроорганизмов;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
В результате освоения дисциплины обучающийся должен
знать:
основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов,
основные пищевые инфекции и пищевыеотравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые 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.
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов;
самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
лабораторные занятия	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Промежуточная аттестация в форме	**экзамена**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1.Микробиология			
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Введение. Предмет и задачи микробиологической науки, основные разделы и направления. Значение для специалиста-технолога.	2
	2.	Морфология бактерий, плесневых грибов: строение, размеры и формы,	2

		способы размножения, систематика . Виды порчи пищевых продуктов.	
	3.	Морфология дрожжей, ультрамикробов: строение, размеры и формы, способы размножения, систематика. Виды порчи и заболеваний.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.	2
	2.	Приготовление препаратов микроорганизмов типа «висячая» капля, «раздавленная капля»	2
	3.	Приготовление окрашенных препаратов микроорганизмов	2
	Самостоятельная работа обучающегося		**6**
	Домашняя работа с учебником по теме «Морфология микроорганизмов». Подготовка доклада «Роль и значение плесневых грибов в производстве пищевых продуктов».		
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты. Вода. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2
	2.	Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии.	2
	3.	Типичные брожения : спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое.	2
	4.	Аэробныеокислительные процессы:уксуснокислое и лимоннокислое брожение. Гниение.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Изучение видов питательных сред; овладение техникой приготовления питательных сред	2
	Самостоятельная работа обучающегося		**5**
	Работа с учебником по теме «Физиология микроорганизмов» Доклады. «Значение различных видов брожения в производстве продуктов питания», «Значение плазмолиза и плазмоптиса в консервировании плодов и овощей». Внеаудиторно		
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. **Влияние физических факторов** (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).	2
	2	**Влияние химических факторов** (реакции средырН, антисептиков). Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.	2
	3.	**Влияние биологических факторов** на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиологических веществ.	2
	Практические занятия		**4**

	1.	Овладение методами качественного анализа микроорганизмов.	2
	2.	Овладение методами количественного анализа микроорганизмов	2
	Самостоятельная работа обучающегося		**5**
	Домашняя работа с учебником по теме «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» Подготовка сообщений: «Значение низких температур при хранении продуктов питания». «Антибиотики: польза и вред для здоровья человека»		
Тема 1.4. Распространение микроорганизмов в природе	**Содержание учебного материала**		**21**
	1.	Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям..	2
	2.	Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение.	2
	Лабораторные занятия		**8**
	1.	Проведение санитарно-бактериологического анализа воздуха.	4
	2.	Проведение санитарно-бактериологического анализа смывов с рук.	4
	Практические занятия		**2**
	1.	Изучение способов санитарно-бактериологического контроля объектов внешней среды; овладение техникой санитарно-бактериологического контроля.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**7**
	Домашняя работа с учебником по теме «Распространение микроорганизмов в природе». Подготовка доклада. «Дисбактериоз. Происхождение болезни и способы профилактики заболевания».		
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**21**
	1.	Микрофлора мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, консервов.	2
	2.	Микрофлора молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, жировых, плодоовощных, зерномучных продуктов.	2
	3.	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов	2
	Лабораторные занятия		**8**
	1.	Определение свежести мяса бактериоскопическим методом.	2
	2.	Определение качества кисломолочного продукта микроскопическим методом.	2
	3.	Определение микробной обсемененности непастеризованного молока методом редуктазы.	2
	4.	Определение подъемной силы дрожжей.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**7**
	Домашняя работа с учебником по теме «Микробиология пищевых продуктов». Составление кроссворда по теме «Микробиология пищевых продуктов»		
Тема 1.6. Патогенные микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Бактерионосительство. Иммунитет, его	2

		виды. Пищевые инфекции.	
	2.	Пищевые отравления бактериального происхождения	2
	3.	Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз. Токсикоинфекции: сальмонеллезы, кишечная палочка.	2
	4.	Пищевые отравления немикробного происхождения.	2
	5.	Гельминтозы и их профилактика	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Решение ситуационных задач по пищевым инфекциям и отравлениям	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Домашняя работа с учебником по теме «Патогенные микроорганизмы». Реферат на тему: «Способы укрепления иммунитета человека» Доклад. «Роль кулинарной обработки пищевых продуктов в профилактике гельминтозов». Составление кроссворда по терминам темы.		
Раздел 2. Гигиена и санитария			
Тема 2.1. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека.	2
	2.	Гигиена воздуха. Гигиена водоснабжения. Гигиена почвы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды». Подготовка сообщения «Вода как источник патогенных микроорганизмов»		
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.	2
	2.	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.	2
	3.	Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.	2
	4.	Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания» Разработка памятки для обслуживающего персонала ПОП «Правила санитарной обработки помещений предприятий		

	общественного питания».		
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемки, производству и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания.	2
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Санитарные правила «Условия,сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»,гигиеническое обоснование необходимостиих соблюдения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке, производству и хранению пищевых продуктов» Подготовка сообщения: «Ответственность работника за соблюдение санитарных норм и правил».		
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша.	2
	2.	Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.	2
	3.	Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.	2
	4.	Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий.	2
	5.	Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества.	2
	6.	Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий». Подготовка сообщения «Правила ведения, оформления и хранения бракеражного журнала»		
Тема 2.5. Личная гигиена работника	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Личная гигиена. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания.	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа с учебником по теме «Личная гигиена работника» Подготовка сообщения «Правила оформления санитарной книжки».		
Тема 2.6. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль.	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль».		
	Всего		**156**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Рабочие столы
2. Стулья
3. Термостат
4. Сушильный шкаф
5. Стерилизатор
6. Микроскопы
7. Предметные стекла
8. Предметные стекла с лункой
9. Покровные стекла
10. Бактериальные петли
11. Бактериальные иглы
12. Лабораторные штативы
13. Пробирки
14. Чашки Петри
15. Спиртовки
16. Мерные стаканы
17. Мерные колбы
18. Конические колбы
19. Набор красителей
20. Химические реактивы для проведения микробиологического анализа
21. Питательные среды
22. Пинцеты
23. Пипетки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001г. №52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. №29-ФЗ.
4. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды», от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения

8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности вних пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10.СанПиН 4.2-123-4116-03 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
11.ГОСТ Р 50763-2007.Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
13. ГОСТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Основные источники:

1.Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена [Текст]: учебник/ К.А. Мудрецова-Висс — М.: Деловая литература, 2008
2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ А.Н. Мартинчик – М: Академия, 2010
3. Решетник О.А., Никитина Е.В., Киямова С.Н. Микробиология [Текст]: учебник/ О.А. Решетник – М.: Гиорд, 2009
4. Быков А.С., Воробьев А.А., Пашков Е.П., Зверев В.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии [Текст]: учебник/ А.С. Быков — М.: Академия, 2009

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник/ З.П. Матюхина – М.: Издательский центр «Академия», 2011
2. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учебник/ Г.Г. Лутошкина-М.: Издательский центр «Академия», 2012
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ Е.А. Рубина - М.: Форум, 2011
4. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности [Текст]: учебник/ Л.П.Черникова - Ростов- на- Дону: Феникс, 2008

Интернет-ресурсы:

1. http://www.mediter.ru
2. http://medbookaide.ru
3. www.itet-spo.ru/pages/.../spesialnosti.html
4. tehnologam.narod.ru/library/books/06.htm
5. www.upk.uglich.ru/p81_1aa1.html
6. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p.
7. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать лабораторное оборудование;	Защита отчета по лабораторной работе
определять основные группы микроорганизмов;	Защита отчета по лабораторной работе

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Защита отчета по лабораторной работе
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Защита отчета по лабораторной работе.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Защита отчета по лабораторной работе
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Защита отчета по лабораторной работе, производственной практике
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия и термины микробиологии;	Тестовый опрос,
классификацию микроорганизмов;	Тестовый опрос
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Тестовый опрос
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Тестовый опрос
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Тестовый опрос
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Тестовый опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	тестовый опрос, решение ситуационных задач
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	решение ситуационных задач
схему микробиологического контроля;	решение ситуационных задач, составление схемы контроля и ее защита
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестовый опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств.	тестовый опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:
Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина)

1. 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей
В результате освоения дисциплины обучающийся должен
знать:
роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
методики составления рационов питания;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;
самостоятельной работы обучающегося 27 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Пищеварение			**24**
Тема 1.1. Пищеварение	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Сущность пищеварения. Особенности перевариваемости пищевых веществ. Конечные продукты переваривания.	2
	2.	Строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов. Условия, влияющие на их активность.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1 Понятие об усвояемости основных пищевых веществ		**2**

Тема 1.2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма	**Содержание учебного материала**		**18**
	1	Основные пищевые вещества: понятие. Белки**:** физиологическая роль, аминокислотный состав белков, пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расходования аминокислот. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках	2
	2	Жиры: физиологическая роль. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах.	2
	3	Углеводы**:** физиологическая роль. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Моносахариды, дисахариды. Полисахариды. Углеводы в пищевых продуктах. Гликемический индекс углеводов. Сладость углеводов. Заменители сахара. Физиологические свойства и функции пищевых волокон. Потребность в углеводах. Регуляция углеводного обмена.	2
	4	Витамины. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.. Профилактика недостаточности витаминов.	2
	5	Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ: поддержание кислотно-щелочного равновесия; регуляция биохимических реакций; минералы как составные части тела; водно-солевой обмен. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ	2
	6	Вода. Обмен веществ**.** Значение для организма. Физиологическая роль. Особенности питьевого режима. Энергетический баланс.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2: 1.Современные представления о роли холестерина. Исследование влияния пищевых веществ на организм при избытке и недостатке в рационе питания 2. Пути сохранения витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Понятие о калорийности пищи		**6**
Раздел 2. Рациональное питание			**57**
3Тема 2.1. Физиологические основы рационального питания	**Содержание учебного материала**		**36**
	1.	Рациональное питание: понятие, основные принципы	2
	2.	Группы интенсивности труда. Учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи. Режим питания и его значение.	2
	3.	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.	2
	4.	Питание детей и подростков**.** Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы чела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	2
	Практические занятия.		**12**
	1.	Определение химического состава и калорийности отдельных блюд.	2
	2.	**Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.** Теоретический расчет меню.	2

	3.	**Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.** Фактический расчет меню.	2
	4.	**Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.** Гигиеническая оценка меню.	
	5.	**Анализ продуктов питания на содержание пищевых добавок.**	2
	6.	**Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов.**	
	5.	Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи. Химические процессы, происходящие при тепловой обработке.	2
	6.	Обработка фруктов и овощей. Обработка животных продуктов. Тепловая обработка мяса. Рыбные продукты. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 **1.** Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.). 2. Питание пожилых людей		**12**
Тема 2.2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	**Содержание учебного материала**		**21**
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты	2
	2	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения.	2
	3	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях почек сердечно-сосудистой системы и нарушениях обмена веществ.	2
	Практические занятия.		**8**
	1. 1.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 1 этап.	2
	2. 2.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 2 этап.	2
	3.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 3 этап.	2
	4.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Гигиеническая оценка меню.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2 1.Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах. 2. Дробное питание, режим питания. 3. Понятие о полноценности диеты 4. Опасность монодиет		**7**
		Всего:	**81**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- Технические средства обучения: цифровые компоненты УМК по дисциплине

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

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

Основная литература

1.Трушина Т.П.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита[Текст]:учебник/Т.П. Трушина. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014.
2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии[Текст]:учебник/З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013

Дополнительная литература

1. Химический состав российских пищевых продуктов питания[Текст]:учебное пособие/ под ред. И.М.Скурихина-М.:ДеЛи-прит,2002
2.Малыгина В.Ф.Основы физиологии питания, гигиена и санитария[Текст]:учебник/В.Ф. Малыгина, В.А. Рубина. - М.: Экономика, 2008

Интернет-ресурсы

http://library.shu.ru/edu/pdf/02/17/physiology_foods.pdf
http://www.twirpx.com/files/biology/physiology/
http://www.knigafund.ru/books/18361
http://www.ozon.ru/context/detail/id/1825561/

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд	Практическая работа
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Практическая работа
Знания: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Тестирование
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Реферат
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Тестирование
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Коллоквиум
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Коллоквиум
понятие рациона питания;	Тестирование
суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	Собеседование
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Реферат
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Тестирование
методики составления рационов питания	Собеседование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00. Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл ППССЗ (общепрофессиональная дисциплина)

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

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.

Формируемые 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.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;
самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Ассортиментная характеристика основных групп продовольственных товаров.			**48**
Тема 1.1 Товароведная характеристика продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**30**
	1.	Товароведная характеристика товаров животного происхождения .	2
	2.	Потребительские свойства и пищевая ценность товаров животного происхождения товаров животного происхождения.	2
	3.	Товароведная характеристика товаров растительного происхождения .	2
	4	Потребительские свойства и пищевая ценность товаров	

		животного происхождения товаров растительного происхождения.	
	5	Органолептические показатели качества продовольственных товаров.	
	6	Общие требования к качеству сырья и продуктов	
	Практические занятия		**8**
	1.	.Изучение ассортимента товаров растительного происхождения	2
	2.	Изучение ассортимента товаров растительного происхождения	2
	3	Оценка качества натуральных образцов	2
	4	.Оценка качества натуральных образцов	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**10**
	Оформление рефератов по теме «Новинки на рынке продовольственных товаров		
Тема 1.2 Управление качеством пищевых	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации товаров.	2
		2.Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов.	2
	Практические занятия		**8**
	1.	Решение ситуаций по определению товарных запасов и расходу продуктов для предприятий общественного питания.	2
	2.	Решение ситуаций по определению товарных запасов и расходу продуктов для предприятий общественного питания.	2
	3.	Определение условий хранения и оценка качества натуральных образцов.	2
	4	Определение условий хранения и оценка качества натуральных образцов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Сравнительный анализ качества товаров различных производителей.		
Раздел 2.Организация снабжения предприятий общественного питания.			**30**
Тема 2.1. Снабжение предприятий общественного питания продуктами питания и средствами материально – технического оснащения.	**Содержание учебного материала**		**30**
	1.	Понятие, задачи и сущность снабжения в условиях современного рынка продовольственного сырья.	2
	2..	.Нормирование и планирование товарных запасов предприятий питания. Мониторинг запасов на производстве	2
	3.	Источники снабжения и выбор поставщиков продуктов.	2
	4.	Организация договорных отношений с поставщиками.	2
	5.	.Материально-техническое снабжение ПОП.	2
	6.	Источники поступления средств материально-техническое снабжение ПОП.	2
	Практические занятия		**8**
	1.	Решение ситуаций по планированию и нормированию товарных запасов для предприятий общественного питания города (для конкретных типов предприятий).	2
	2.	Оформление договоров поставки на продовольственные товары.	2
	3.	Оформление документации по приемке различных групп продовольственных товаров по качеству.	2
	4.	Оформление документации по приемке различных групп продовольственных товаров по качеству.	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**10**
	Решение ситуаций с использованием инструкций, ГОСТов, постановлений правительства в области организации складского и тарного хозяйства.Решение практических ситуаций по выбору каналов товародвижения. Анализ рынка потенциальных поставщиков для предприятий общественного питания.		
Раздел 3.Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания			**36**
Тема 3.1 Структура складского и тарного хозяйства	**Содержание учебного материала**		**21**
	1.	Значение складского хозяйства предприятия общественного питания.	2
	2.	Состав, функции и задачи складского хозяйства предприятия общественного питания.	2
	3.	Определение состава и количества складских помещений. Рациональное их размещение на территории предприятия.	2
	4.	Оборудование и оснащение складских помещений.	2
	5.	Тарное хозяйство ПОП	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Решение ситуаций по проведению инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов и построению структурной схемы размещения складских помещений в составе предприятий общественного питания.	2
	2.	Решение ситуаций по проведению инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов и построению структурной схемы размещения складских помещений в составе предприятий общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**7**
	Решение практических ситуаций по подбору поставщиков оборудования.		
Тема 3.2 Организация хранения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	.Способы обеспечения сохранности запасов продуктов. Организация безопасного хранения пищевых продуктов.	2
	2.	Товарное соседство.	2
	3.	Методы контроля качества продуктов при хранении.	2
	4.	Организация эффективного управления запасами. Пути снижения товарных потерь	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Решение ситуаций по выбору способов снижения естественной убыли пищевых продуктов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Подготовка к защите практических работ.		
		Всего:	**114**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- Интерактивная доска,
- Стол учителя
- Кресло для учителя
- Стол ученический двухместный

- Мультимедийная установка
- Компьютер,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- образцы продовольственных товаров;
- борудование и инвентарь для предприятий общественного питания;
- наглядные пособия

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

Законодательные акты:
1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 (в действующей редакции)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья санитарно-эпидемиологические правила (сп 2.3.6.1079-01)
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
4. СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
5. СП 2.2.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. Санитарные правила «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов СанПиН 42-123-4117-86

Стандарты:
1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания».
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. ГОСТ Р 50647-2007 «общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования».
7. ГОСТ Р 63105-2008 «Технологические документы на предприятиях общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
8. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основные источники:
1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование.Пищевое произ-во.
2. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. «Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания» (Сер. «Учебники XX века») – Ростов-на Дону: Издательство «Феникс», 2013.
3. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. «Холодильное оборудование предприятий общественного питания (Сер. «Учебники XX века») – Ростов-на Дону: Издательство «Феникс», 2013.
4. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли». – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2012.

Дополнительные источники:

1. Базарова В.И., Боровикова Л.А., Дорофеев А.Л. Исследование продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1996. – 296 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи». – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2003.

3. Простакова Т.М. «Технология приготовления пищи». – Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2006.
4. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д. – Изд-во «МарТ», 2006. – 445 с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.:Феникс, 2009.
6. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2006.
7. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей. – Новосибирск: Изд-во Сибирского университета, 2001. – 302 с.

Интернет-ресурсы:

http://www.startlogistic.ru/snab/organization/
http://www.uni-car.ru/page_35.php
http://www.znaytovar.ru/
http://www.comodity.ru/

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Практическая работа
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Практическая работа
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Практическая работа
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Практическая работа
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Проверочная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Проверочная работа
методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Собеседование
виды снабжения;	Проверочная работа
виды складских помещений и требования к ним	Устный опрос
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Собеседование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Проверочная работа
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Устный опрос
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Собеседование, тестирование

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Собеседование, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве;	Собеседование
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Проверочная работа
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Проверочная работа
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**

с учетом **естественнонаучного профиля подготовки**.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина)

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формируемые компетенции:

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;
самостоятельной работы обучающегося 31 часов.

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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология			**18**
Тема 1.1 Основные понятия и технология	**Содержание учебного материала:**		**18**
	1.	Техника безопасности работы за рабочим компьютерным местом. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Информация, информационные процессы и информационное общество. Информационная безопасность. Информационно-коммуникационные технологии в компьютерной сети.	2
	Практические занятия:		10
	1.	Технология поиска информации в Интернете.	2
	2.	Анализ глобальных информационных ресурсов профессиональной направленности.	2
	3.	Форматирование, редактирование презентаций MS Power Point.	2
	4.	Форматирование, редактирование презентаций MS Power Point.	2
	5.	Представление результатов исследования средствами презентаций MS Power Point.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить обзор программного и технического обеспечения, необходимого в профессиональной деятельности. Интернет-ресурсы предприятий общественного питания г. Барнаула. Составить карту понятий «компьютерная грамотность технолога общественного питания», «информационные технологии в пищевой		**6**

	промышленности». Составить краткую характеристику одного из глобальных ресурсов профнаправленности. Подобрать содержание презентации профессиональной направленности.		
Раздел 2. Способы формирования исходных данных и обработка результатов в приложениях MS Word, Excel.			**27**
Тема 2.1 Формирование исходных данных и обработка результатов в приложениях MS Word, Excel.	**Содержание учебного материала:**		
	1.	Форматирование документа средствами текстового редактора MS Word. Создание, форматирование документов профессиональной направленности.	2
	2.	Использование знакомых приложений MS Word, Excel при формировании документов профессиональной направленности. Использование надстроек, пользовательских параметров документов. Надстройки табличного редактора MS Excel.	2
	Практические занятия:		14
	1.	Верстка многостраничного документа.	2
	2.	Информационный буклет по профилю специальности.	2
	3.	Разработка, редактирование электронных таблиц.	2
	4.	Встроенные функции в Microsoft Excel.	2
	5.	Автоматическое подведение промежуточных итогов в приложении Microsoft Excel.	2
	6.	Использование надстройки «Поиск решения». Решение задач с использованием опции «подбор параметра».	2
	7.	Работа с базами данных в приложении Microsoft Excel.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Перечислить способы структурирования текста. Составить алгоритм использования надстройки «поиск решения»/ Автоматизированное решение задач. Составить задачи профнаправленности, решаемые средствами MS Excel.		**9**
Раздел 3. Информационно-поисковые системы			**27**
Тема 3.1 Понятие информационно – поисковых систем	**Содержание учебного материала**		
	1.	Виды поиска в справочной правовой системе КонсультантПлюс.	2
	2.	Способы анализа текста правового документа в справочных правовых системах.	2
	Практические занятия		14
	1.	Способы правовой обработки документов в системе Консультант Плюс.	2
	2.	Поиск нормативно-правовых актов средствами Справочных правовых систем: Консультант плюс.	2
	3.	Поиск нормативно-правовых актов средствами Справочных правовых систем: Консультант плюс.	2
	4.	Работа с правовой информацией в справочной правовой системе.	2
	5.	Работа с правовой информацией в справочной правовой системе.	2
	6.	Решение проблемных ситуаций профессиональной деятельности, требующих нормативно-правового обеспечения, с использованием справочных правовых систем.	2
	7.	Решение проблемных ситуаций профессиональной деятельности, требующих нормативно-правового обеспечения, с использованием справочных правовых систем.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Структурировать информацию по видам поиска правовой информации средствами СПС; составить обзор с кратким описанием профессионально значимых глобальных информационных ресурсов;		**9**

	подготовиться к on-line тестированию на знание СПС.		
Раздел 4. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.			
Тема 4.1 Понятие прикладных программ	**Содержание учебного материала**		**21**
	1.	Общее описание программы «StoreHouse V4». Обзор меню программы. Логика формирования дерева товаров.	4
	Практические занятия		10
	1.	Создание дерева товаров. Создание товаров. Заполнение карточек товаров.	2
	2.	Список накладных. Правила оформления документов складского учета: приходной, расходной накладной и внутреннего перемещения.	2
	3.	Понятие об импорте меню из R-keeper. Привязка комплекта к товару в меню. Комплектация.	2
	4.	Правила создания Технико-технологических карт в программе «Технолог-кулинар»	2
	5.	Работа с программой «Технолог-кулинар», составление карт блюд.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; создать дерево товаров «Меню ресторана» по конкретному меню (на выбор); составить Технологическую карту на блюдо по своему выбору.		**7**
	Дифференцированный зачет		
		Всего	**93**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- Доска классная – 1
- Стол учителя – 2
- Стол учителя приставной - 1
- Стул для учителя - 2
- Стол ученический двухместный – 11
- Стол ученический одноместный – 30
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс – 1
- Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение – 2
- Компьютер для студентов – 30
- Акустическая система для аудитории – 1

Электронные средства обучения:

- Электронные учебные пособия - 2
- Комплект учебных видеофильмов - 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Астафьева, Н. Е. Информатика и ИКТ. Практикум [Текст] : учеб. пособие для спо / Н. Е. Астафьева, С. А. Гаврилова, М.С. Цветкова. - 4-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2014. -272 с.[8] л. - (Проф. образование).

2. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учеб. пособ. для спо / Е. В. Михеева. - 11-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с.

1. Голицына, О. Л. Базы данных / О. Л. Голицына, Н. В. Максимова, И. И. Попов. - Форум, Инфра-М, 2013. - 400 с.
2. Свиридова, М. Ю. Текстовый редактор Word / М. Ю. Свиридова. - Академия, 2013. - 176 с.
3. Угринович, Н.Д. Информатика и ИКТ. Профильный уровень: учебник для 10 класса / Н.Д.Угринович. – 3-е изд., испр. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. – 387с.: ил.
4. Хлебников, А. А. Информатика / А. А. Хлебников. - Феникс, 2013. - 576 с.
5. Цветкова, М.С. Информатика и ИКТ [Текст] : учебник для спо / М.С. Цветкова, Л.С. Великович. - 6-е изд., стер. - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 352 с.[8] л. : цв. ил. - (Проф. образование).

Дополнительные источники:

6. Елочкин, М. Е. Информационные технологии / М. Е. Елочкин, Ю. С. Брановский, . 2013. - 256 с.
7. Немцова, Т. И. Компьютерная графика и Web-дизайн. Практикум по информатике (+ CD-ROM) / Т. И. Немцова, Ю. В. Назарова. - Форум, Инфра-М, 2014. - 288 с.
8. Свиридова, М. Ю. Электронные таблицы Excel / М. Ю. Свиридова. - Академия, 2013. - 144 с.
9. Чубукова, С.Г. Основы правовой информатики (юридические и математические вопросы информатики): Учебное пособи / С. Г. Чубукова, В. Д. Элькин. - "Контракт", 2013.

Интернет-ресурсы:

10. http://fcior.edu.ru/wps/PA_1_0_1BP/dynamic/category.jsp?category_id=10106 Каталог ресурсов по информатике, 2013. 07.09.2013.
11. http://www.pc-pensioneru.ru/word_uroki.htm Уроки по текстовому редактору Microsoft Word. 07.09.2013.
12. http://comp-science.narod.ru/KR/BD.htm Уроки по Access. Брызгалов Е.В., Шестаков А.П., ПГПУ, Пермь. 07.09.2014.
13. http://lessons-tva.info/edu/e-inf1/inf1-1-3.html Теоретические основы экономической информатики. 07.09.2014.
14. http://www.pc-pensioneru.ru/i_explorer.htmВеб-браузер Internet Explorer. 07.09.2014.
15. http://www.pc-pensioneru.ru/moshenniki.htm Мошенничество в Интернете. 07.09.2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	- выполнение и защита учебно – исследовательской работы - выполнение и защита учебно – исследовательской работы - выполнение и защита учебно – исследовательской работы
- основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	- тестирование - тестирование - тестирование - проверочная работа - проверочная работа - проверочная работа

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:
Общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции(услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- Формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем(комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Формируемые 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.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**63**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**42**
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**21**
Промежуточная аттестация в форме***экзамена***	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Метрология		**21**

	Содержание учебного материала		**3**
Тема 1.1. Введение. Содержание программы курса	1.1	Понятие стандартизации, метрологии, сертификации. Предмет, цели и задачи курса. Цели и задачи метрологии. Профессиональная значимость метрологии в современных рыночных условиях.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Справочная литература: Ознакомиться с таблицей «Средства измерения физических величин».		
Тема 1. 2. Объекты субъекты метрологии	**Содержание учебного материала**		**9**
	1 1	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческо-товароведной деятельностью	2
	2.	Субъекты метрологии: Госстандарт России. Государственные научные метрологические центры и службы, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.	2
	1**Практическое занятие**		**2**
	1	Перевод национальных единиц измерений в систему СИ. Поверки весоизмерительного оборудования, поверочных клейм и свидетельств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся :		**3**
	Составление кроссворда по теме «Средства измерений»		
Тема 1.3. Государственная система обеспечения единства измерений	**Содержаниеучебного материала**		**9**
	1	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба.	2
	2	Государственный метрологический контроль и надзор. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Анализ структуры инструкций и паспортов на весоизмерительное оборудование. Решение ситуационных задач с использованием нормативных актов, регулирующих деятельность в сфере метрологии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Оформление реферата по теме «Правила и порядок поверки весов».		
Раздел 2. Стандартизация			**21**
Тема 2.1. Методологические основы стандартизации	**Содержание учебного материала**		**3**
	1	Сущность, цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации: понятие и их классификация. Принципы и методы стандартизации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Справочная литература: Ознакомиться с ГОСТми, ТУ, СТП, ОСТами.		
Тема 2.2. Средства стандартизации	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Средства стандартизации. Правовая нормативная база. Стандарты: категории и виды, классификационные признаки, порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий.	2
	2	Технические условия: определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения. Технический регламент и техническое регулирование.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Решение ситуационных задач на соблюдение технического регулирования.	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Составление схем «Категории нормативных документов» и «Требования к стандартам".		
Тема 2.3. Экономическая и правовая база стандартизации	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Экономическая база стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации: показатели, расчет, анализ. Международная стандартизация. Стандарты ИСО: их значение, объекты и структура.	2
	2	Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов, ответственность за нарушение действующего законодательства.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Анализ показателей качества товаров, регулируемых ГОСТами. Решение ситуационных задач с использованием закона РФ «О техническом регулировании».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Подготовка сообщений по теме «Международная стандартизация».		
Раздел3 Сертификация и управление качеством			**21**
Тема 3.1. Сертификация продукции	**Содержание учебного материала**		**3**
	1	Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночной экономики. Субъекты и средства сертификации. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Справочная литература: Ознакомится с перечнем товаров, подлежащих обязательной сертификации (Выписка).		
Тема 3.2. Правовые основы сертификации	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Правовое обеспечение качества и сертификации продукции. Федеральные законы и нормативные акты, регулирующие деятельность по сертификации продукции. Федеральный закон «О техническом регулировании». Обязательная сертификация. Перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации. РосТехРегулирование. Добровольная сертификация. Декларация соответствия, содержание, правила получения.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Решение практических ситуаций с использованием нормативной документации, регулирующей деятельность по сертификации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Написать доклад по теме: Документы в системе системы сертификации ГОСТ Р и их характеристика.		
Тема 3.3. Правила проведения сертификации потребительских товаров		**Содержание учебного материала**	**6**
		Правила проведения сертификации в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	2
	Практическое занятие		**2**
	1	Заполнение бланков сертификатов.	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Оценка качества конкретных потребительских товаров.		
Тема 3.4. Управление качеством	**Содержание учебного материала**		**6**
		Управление качеством продукции	2
	Практическое занятие		**2**

продукции	1	Оформление процесса сертификации продовольственного сырья, заполнение нормативной документации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		**2**
	Анализ соответствия качества исследуемых товаров современным требованиям. Оформление отчета по исследовательской работе.		
		Всего:	**63**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫМЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации

Оборудование лаборатории:

- интерактивная доска,
- компьютер,
- цифровые компоненты УМК по основным разделам курса,
- пособия на печатной основе (таблицы, дидактический материал, пособия),
- экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные акты:

1. Закон РФ от 26.06.2008 N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений.
2. Закон РФ от 27.12.2009 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
3. Правила по проведению сертификации в Российской Федерации, 2010.
4. Положение о системе сертификации ГОСТ Р, 2010.
5. Постановление правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 «Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации».
6. Приказ Росстандарта от 11.01.2011 N 12 «Об утверждении ведомственного перечня государственных услуг(работ), оказываемых (выполняемых) находящимися в ведении Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии федеральными государственными учреждениями в качестве основных видов деятельности».

Основные источники:

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 352 с. — (Проф. образование). ЭБС «Юрайт»2.
2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 314 с. — (Проф. образование). ЭБС «Юрайт»5. Алексеев В.В. Метрология, стандартизация и сертификация. - М.: Академия, 2010.
3. Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. – М.: КноРус, 2013.
4. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб.пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).

Дополнительные источники:

1. 1.ГОСТ Р 1.0 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
2. 2.ГОСТ Р 1.2 – 2004. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.

3. ГОСТ Р 1.4 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 6с.
4. ГОСТ Р 1.5 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 31с.
5. ГОСТ Р 1.8 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
6. ГОСТ Р 1.9 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Знаки соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
7. ГОСТ Р 1.12 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
8. ГОСТ Р 1.0 – 1992. Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения.- Введ. 07.10.1992. –М.: Изд-во стандартов, 1992. – 12с.
9. ГОСТ Р 1.1 – 2002. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения.- Введ. 08.10.2002. –М.: Изд-во стандартов, 2002. – 30с.
10. ГОСТ Р 1.5 – 2001. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.- Введ. 10.04.2001. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 70с.
11. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания термины и определения.- Введ. 30.10.2010. –М.: Изд-во Стандартинформ, 2011. – 12с.
12. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25.04.2001. –М.: Изд-во стандартов, 2001. – 32с.
13. ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12с.
14. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 27.1207. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 11с.
15. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требование к персоналу. - Введ. 01.02.2007. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 16с.
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Введ. 01.02.2002. – М.: Минздрав России, 2001. – 71с.
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.
18. СанПиН 2.4.5.2409-08Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – Введ. 01 октября 2008. – М.: Минздрав России, 2008. – 11с.
19. ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2007. – 12с.
20. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
21. ГОСТ Р 53105 - 2008.Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
22. ГОСТ Р 50764-2009.Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 07.01.2009. – М.: Изд-во стандартов, 2009. – 8с.
23. СП 2.3.6. 1079-2001. Санитарно - эпидемилогические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.- Введ. 01.02.2002. –М.: Изд-во стандартов, 2002. – 71с.
24. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг, Пособие, М.: 2003, № 97 Госстандарта России от 21 августа 2003
25. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.

26. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 № 325
27. Захарьева Т.И. Рабочая тетрадь ОП 05 Метрология и стандартизация 2015-80с

Интернет-ресурсы:

1.ГелёваГ.И.Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rudocs.exdat.com/docs/index-61862.html
2.Лабораторные работы - Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://gendocs.ru/v19489

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;	Практическая работа
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практическая работа
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Практическая работа
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой СИ.	Тестирование
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: - основные понятия метрологии;	Терминологический диктант
- сущность и задачи стандартизации, виды стандартов;	Тестирование
- формы подтверждения соответствия;	Практическая работа
-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Практическая работа
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Терминологический диктант

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** базовой подготовки **укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина).

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

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, 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;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Формируемые 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, легкие и сложные холодные закуски;
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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачёта**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Основы конституционного права. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности			**9**
Тема 1.1 Основы конституционного права	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	2
	Практическое занятие: Права и свободы человека и гражданина, его обязанности		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему «Система органов государственной власти» Проработка конспектов, лекций, учебного материала, подготовка к устному опросу по теме «Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации»		2
Тема 1.2 Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Понятие и задачи правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения по теме: «Правовые акты регламентирующие профессиональную деятельность техника – технолога (Федеральные законы, ГОСТЫ, Правила и др.)», Анализ закона «О защите прав потребителей» Проработка конспектов, лекций, учебного материала, подготовка к устному опросу по теме: «Понятие и задачи правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности»		1
Раздел 2. Гражданское право в профессиональной деятельности			**21**
Тема 2.1 Субъекты предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**		**12**
	1	Предпринимательская деятельность: понятие, признаки. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности.	2
	2	Граждане – индивидуальные предприниматели, их правоспособность и дееспособность.	2
	3.	Юридические лица: понятие, признаки, виды, порядок создания, реорганизации и ликвидации	2
	Практическое занятие: Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности		2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4

	Заполнить таблицу «Гражданско-правовые договоры» Составить один по выбору проект договора (договор поставки, договор возмездного оказания услуг, договор купли-продажи, договор аренды), отразить существенные условия и необходимые сведения. Подготовка к тестированию по теме «Юридические лица: понятие, признаки, виды, порядок создания, реорганизации и ликвидации»		
Тема 2.2 Организационно-правовые формы юридических лиц	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды Организационно-правовые формы коммерческих организаций.	2
	2	Организационно-правовые формы некоммерческих организаций	2
	Практическое занятие: Юридические лица и их организационно-правовые формы		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Организационно-правовые формы юридических лиц», проанализировав часть 1 Гражданского кодекса РФ, Охарактеризовать 3 предприятия общественного питания в городе		3
Раздел 3. Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий			**27**
Тема 3.1 Трудовой договор.	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	2
	2.	Трудовой договор: понятие, форма, виды, срок, содержание.	2
	3.	Изменение, прекращение трудового договора.	2
	Практическое занятие: Расторжение трудового договора		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить трудовой договор Подготовка к устному опросу по теме «Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности», подготовка к тестированию по темам «Трудовой договор: понятие, форма, виды, срок, содержание», «Изменение, прекращение трудового договора»		4
Тема 3.2 Ответственность работника.	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Дисциплинарная ответственность работников: понятие, основания применения. Виды дисциплинарных взысканий и порядок применения.	2
	2.	Материальная ответственность работников: понятие и виды. Основания привлечения работника к материальной ответственности.	2
	Практическое занятие: Определение вида материальной ответственности и размера ущерба		2
	Самостоятельная работа обучающихся: На основании гл.27 ТКРФ составить таблицу «		3

	Гарантии и компенсации работникам, связанные с Расторжением трудового договора» Составить опорный конспект гл.22 ТК РФ Нормирование труда Подготовка к проверочной работе по темам «Дисциплинарная ответственность работников: понятие, основания применения. Виды дисциплинарных взысканий и порядок применения», «Материальная ответственность работников: понятие и виды. Основания привлечения работника к материальной ответственности»	
Тема 3.3 Правовое регулирование занятости населения. Право социальной защиты граждан	**Содержание учебного материала.**	**6**
	1. Государственное регулирование безработицы и занятости населения.	2
	2. Право социальной защиты граждан: понятие, содержание	2
	Самостоятельная работа обучающегося: Изучение и анализ закона РФ от 19.04.1991 №1032 «О занятости населения в Российской Федерации», письменно ответить на вопросы Подготовка к тестированию по темам « Государственное регулирование безработицы и занятости населения», «Право социальной защиты граждан: понятие, содержание»	2
Раздел 4. Административное правонарушение и административная ответственность		**9**
Тема 4.1. Понятие административного правонарушения	**Содержание учебного материала**	**9**
	1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Виды административных правонарушений и административной ответственности.	2
	2. Административные наказания: понятие, цели, виды и краткая характеристика	2
	Практическое занятие: Административное правонарушение и административная ответственность	2
	Самостоятельная работа обучающегося: Изучение Федеральный закон РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» и определение ответственность за нарушение санитарного законодательства. 2. Анализ гл. 6 КоАП РФ, определение состава административных правонарушений за нарушение санитарного законодательства. Анализ ст. 6.7, 7.2, 7.8, 8.2, 8.5, 8.6, 8.21, 8.31, 10.1, 10.8, 10.12, 10.14 КоАП РФ, в которых предусмотрена административная ответственность за нарушение санитарного законодательства Подготовка к тестированию по темам «Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Виды административных правонарушений и административной ответственности», «Административные наказания: понятие, цели, виды и краткая характеристика»	3
Раздел 5. Разрешение споров		**6**

Тема 5.1 Судебный порядок разрешения споров.	**Содержание учебного материала.**	**6**
	1. Понятие и принципы гражданского процесса. Рассмотрение дел в суде первой инстанции. Обжалование и пересмотр судебных решений. Претензионный порядок разрешения споров	2
	Практические занятия: Иск и правила его оформления и предъявления в гражданском процессе	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление претензии Проработка конспектов, лекций, учебного материала. Подготовка к устному опросу по теме «Понятие и принципы гражданского процесса. Рассмотрение дел в суде первой инстанции. Обжалование и пересмотр судебных решений. Претензионный порядок разрешения споров»	2
	Всего	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета правового обеспечения профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО:

-ученая мебель;
- пособия на печатной основе (таблицы, учебники, дидактический материал);
- экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды;
- УМК по курсу;
- справочная, нормативная документация;
- образцы документов;
- цифровые компоненты УМК по основным разделам курса.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 (ред. от 21.07.2014). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/;
2. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 01.07.2014) –Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/ ;
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.12.2001 г. №197 –ФЗ (ред. от 03.07.2016) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/;
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 05.12.2016) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/;
5. Об обществах с ограниченной ответственностью [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (действующая редакция, 2016) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/;

6. Об акционерных обществах [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (действующая редакция, 2016) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8743/;
7. О занятости населения в Российской Федерации [Электронный ресурс]:Закон Российской Федерации от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. от 09.03.2016, с изм. от 11.10.2016) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_60/;
8. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: Закон от 07.02.92г.№ 2003-1 (ред. от 03.07.2016) –Режим доступа -http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/;
9. О несостоятельности (банкротстве) [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-ФЗ (действующая редакция, 2016) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_39331/;
10. О лицензировании отдельных видов деятельности [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (действующая редакция, 2016) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_113658/

Основные источники:

1. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 336 с. : ил. - (Проф. образование);
2. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Румынина. - 10-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 224 с. : ил. - (Проф. образование);
3. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 382 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».;
4. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Юрайт, 2015. — 533 с.— (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / М.А.Гуреева - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013.- 240 с.- (Профессиональное образование);

Дополнительные источники:

1. Головина, С. Ю. Трудовое право [Текст] : учебник для СПО / С. Ю. Головина. Ю. А. Кучина ; под ред. С. Ю. Головиной. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 398 : ил.;
2. Гомола, А. И. Гражданское право [Текст] : учебник / А. И. Гомола. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 432 с.;
3. Лебедев, М. Ю. Гражданский процесс [Текст] : учебник для СПО / М. Ю. Лебедев ; под ред. М. Ю. Лебедева. - М. : Юрайт, 2015. - 388 с.

Интернет-ресурсы:

1. Гарант [Электронный ресурс]: Информационно-правовой портал – Режим доступа: http:// www.base.garant.ru, свободный. – Загл. с экрана.;
2. Консультант+ [Электронный ресурс]: Информационно-правовой портал – Режим доступа: http://www.consultant.ru, свободный. – Загл. с экрана;
3. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pravo.gov.ru, свободный. – Загл. с экрана;
4. Юридическая Россия [Электронный ресурс]: федеральный правовой портал. – Режим доступа : http://www.law.edu.ru, свободный. – Загл. с экрана;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверочных работ тестирования, устного опроса а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**	Практическое занятие
-использовать необходимые нормативные правовые акты;	Практическое занятие
-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	Практическое занятие
-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**	Устный опрос
-основные положения Конституции Российской Федерации;	Устный опрос
-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Устный опрос
-понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Устный опрос
-законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Тестирование
-организационно-правовые формы юридических лиц;	Тестирование
-правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Тестирование
-права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Тестирование
-порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	Тестирование
-роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Тестирование
-право социальной защиты граждан;	Проверочная работа
-понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Тестирование
-виды административных правонарушений и административной ответственности;	Устный опрос
-механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа может быть использована для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума, в профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

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

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

- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Формируемые 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, легкие и сложные холодные закуски.

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.

ПК4.1. 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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;
самостоятельной работы обучающегося 41 час

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		
Раздел 1.	**Основы экономики.**		**30**
Тема 1.1. Роль и место потребительской кооперации в экономике страны	**Содержание учебного материала**		**3**
	1	Структура национальной экономики: сферы, сектора, комплексы, отрасли. Социально-экономическое значение потребительской кооперации. Сочетание социальной миссии и хозяйственной деятельности. Характеристика отраслей деятельности потребительской кооперации и задачи их развития. Социально-экономическое значение общественного питания. Функции общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**

	Работа с учебной литературой по теме. Реферативная работа по отражению социально-экономического значения потребительской кооперации в условиях рынка, сочетанию её социальной миссии и хозяйственной деятельности. Подбор и изучение статистической информации по итогам и перспективам развития отраслей деятельности потребительской кооперации Алтайского края в условиях рыночной экономики.		
Тема 1. 2. Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Предприятие - основное звено экономики. Понятие и основные признаки предприятия (организации). Классификация предприятий. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий, их основные характеристики и принципы функционирования. Малое предпринимательство.	2
	2	Потребительское общество как хозяйствующий субъект. Особенности предпринимательской деятельности в потребительской кооперации	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Работа с учебной литературой по теме; Работа с ГК РФ по изучению организационно-правовых форм предприятий. Работа с периодической печатью по подбору примеров предприятий с различными организационно-правовыми формами.		
Тема 1. 3. Экономические ресурсы предприятия	**Содержание учебного материала**		**15**
	1	Экономические ресурсы предприятия, их характеристика. Факторы рыночной среды, определяющие состав экономических ресурсов. Основные фонды предприятия: состав, оценка, источники финансирования. Износ и амортизация основного капитала. Показатели эффективности использования основных средств. Характеристика основных фондов в отраслях деятельности потребительской кооперации. Проблемы обновления материально-технической базы организаций в современных условиях.	2
	2	Оборотные средства, их состав, источники финансирования, показатели эффективности их использования. Понятие трудовых ресурсов, их значение, формирование, показатели эффективности использования. Резервы повышения эффективности использования основных и оборотных средств, трудовых ресурсов в системе потребительской кооперации.	2
	Практические занятия		**6**
	1	Расчет стоимости основных средств и показателей эффективности их использования	2
	2	Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов	2
	3	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Работа с учебной литературой по теме. Составление схемы экономических ресурсов предприятия. Составление характеристики трудовых ресурсов, как элемента рынка труда. Решение задач по теме. Разработка мероприятий по повышению эффективности использования экономических ресурсов;		

	Составить схему «Экономические ресурсы предприятия»		
Тема 1. 4. Экономический механизм функционирования предприятия	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Механизм хозяйствования на предприятии: производственная и организационная структура предприятия, планирование, коммерческий расчет, ценообразование и ценовая политика, экономическое стимулирование труда. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Общественного питания: понятие, сущность, значение, виды, основные этапы аналитической работы.	2
	2	Планирование: понятие, сущность, значение, задачи. Виды планов, основные этапы и методы планирования. как основа рационального функционирования организации (предприятия). Этапы планирования. Принципы планирования деятельности предприятий в условиях рыночной экономики. Основные методы планирования. Бизнес- план	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Работа с учебной литературой по теме. Аналитическая обработка учебного материала: по установлению взаимосвязи структурных элементов хозяйственного механизма в рыночной модели; выявлению роли технологов в совершенствовании экономического механизма функционирования предприятия. Изучение организации экономической службы системы АКПС. Составление сравнительной характеристики порядка и организации планирования в централизованно-командной и рыночной экономике.		
Раздел 2.	**Основы менеджмента**		**45**
Тема 2.1. Сущность менеджмента и	**Содержание учебного материала**		6
	1	Менеджмент современных российских организаций, его виды, национальные особенности менеджмента. Понятие менеджер, предприниматель, бизнесмен, их отличительные черты..	2
его характерные черты	2	Менеджмент как управление коммерческой организацией. Исторически предпосылки возникновения менеджмента	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Написание рефератов по историческим и современным школам менеджмента.		
Тема 2.2. Системно-целевой подход в менеджменте	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Организация – объект менеджмента и система управления. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого и косвенного воздействия. Характеристика внешней и внутренней среды организации. Понятие и сущность функций управления, их единство и взаимосвязь. Цели: понятие, значение, требование к ним. Построение «Древа целей».	2
	Практические занятия		4
	1	Определение целей и функций менеджера.	2
	2	Анализ ситуаций по оценке принципов управления.	2
	Самостоятельная работа		**3**
	Разработать «Древо целей» для предприятия общественного питания		
Тема 2. 3. Организационные структуры менеджмента	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Организация. Принципы построения организационной структуры управления: цели и задачи организации, функциональное разделение труда, объем полномочий руководства. Типы структур организаций. Факторы, воздействующие на формирование и развитие структур.	2

		Рыночные формы предприятий и организаций.	
	Практические занятия		2
	1	Анализ содержания уставов предприятий различных организационно-правовых форм.	
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Изучение особенностей предприятий и организаций различных правовых форм. Изучение нормативных документов по созданию предприятий. Изучение закона РФ «О потребительской кооперации».		
Тема 2. 4. Система методов управления	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Понятие методов управления, их классификация и взаимосвязь. Сущность, содержание и задачи экономических методов. Материальная мотивация и направленность воздействия. Способы индивидуального и группового материального стимулирования труда. Правовая основа организационно-распорядительных методов. Сущность и состав организационно-распорядительных методов управления. Направленность воздействия и организационные формы социально-психологических методов. Психологические свойства личности, их характеристика	2
	Практические занятия		**2**
	1	Анализ комплексных ситуаций по применению методов управления.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Разработать психологический портрет личности.		
Тема 2. 5. Содержание и структура процесса менеджмента	**Содержание учебного материала**		**12**
	1	Мотивация в системе управления. Содержательные и процессуальные теории мотивации. Контроль в системе управления: понятие, виды, этапы. Результаты контроля и их использование в регулировании деятельности организации.	2
	2	Информация и коммуникация в системе управления. Коммуникационный процесс, его характеристика. Управленческие решения: понятие, требования, методы принятия. Уровни принятия решений.	2
	Практические занятия		**4**
	1	Определение системы мотиваторов.	2
	2	Разработка и принятие управленческих решений.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Анализ информационной системы предприятия.		
Тема 2. 6. Роль трудового коллектива в управлении	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Трудовой коллектив: сущность, функции и этапы формирования и развития. Структура коллектива. Процесс формирования неформальных групп. Управление конфликтами, стрессами, изменениями в организации.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Решение конфликтных ситуаций и разработка методов управления конфликтом	2
	Самостоятельная работа		**2**
	Изучение форм изменений в организации		
Раздел 3.	**Основы маркетинга**		**48**
Тема 3. 1. Понятие маркетинга и основные концепции его развития	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Понятие маркетинга и основные концепции его развития Внешняя среда маркетинга	2
	Практические занятия		**2**
	1	Анализ факторов внешней среды	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Провести SWOT-анализ конкретного предприятия		
Тема 3. 2. Система маркетинговой информации и исследований	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Система маркетинговой информации и исследований. Маркетинговые исследования: цели, задачи и этапы. Использование материалов, характеризующих конъюнктуру рынка в оперативной коммерческой работе.	2
	Практические занятия		**4**
	1	Анализ маркетинговой информации.	2
	2	Составление анкеты маркетингового исследования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Предложить источники маркетинговой информации о потенциальных поставщиках.		
Тема 3. 3. Сегментация рынка	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Сегментация рынка: по потребителю, по товарному признаку, по продавцу или производителю. Типология потребителей как основа сегментации рынка.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Определение сегмента рынка для конкретного предприятия.	2
	Самостоятельная работа		**2**
	Формирование сегмента рынка для предприятия (база практики)		
Тема 3. 4. Товар в системе маркетинга	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Понятие товара с точки зрения маркетинга. Жизненный цикл товара и его основные фазы, их характеристика. Товарный знак, его сущность, правила разработки и регистрации. Упаковка и маркировка товара. Сервис в системе товарной политики.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Решение ситуаций по определению общего объема товарного предложения, позиции товара на этапе его жизненного цикла, конкурентоспособности товара, определение степени новизны товаров.	2
	Самостоятельная работа		**2**
	Определение степени конкурентоспособности собственной продукции на предприятии общественного питания		
Тема 3.5. Исследование и разработка цен на	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Разновидности цен, используемых в современной рыночной экономике, классификация цен. Методы ценообразования, их характеристика, установление цены на новый товар Гибкость цен в зависимости от рыночной ситуации. Система скидок как составная часть ценообразования.	2
4	**Практические занятия**		**2**
	1	Решение ситуационных задач на определение цены на товары и выбор ценовой стратегии.	2
	Самостоятельная работа		**2**
	Сравнительный анализ цен по предприятиям общественного питания		
Тема 3. 6. Распространение товаров и организация товародвижения	**Содержание учебного материала**		**6**
	1	Товародвижение: сущность и понятие.	2
	2	Каналы распределения товаров: прямые, косвенные и смешанные.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Изучить положение о проведении аукциона и правила оформления аукционных документов.		
Тема 3.7. Стимулирование продвижения	**Содержание учебного материала**		**9**
	1	Продвижение и стимулирование в системе маркетинга. Имидж предприятия и товара. Формирование общественного мнения	2

товара на рынок и реклама в системе маркетинга		Реклама: сущность, цели, принципы. Виды рекламы. Основные этапы разработки программы рекламной деятельности. Формирование спроса и стимулирование сбыта товаров	
	Практические занятия		**4**
	1	Разработка программы рекламной деятельности конкретного предприятия.	2
	2	Защита программы рекламной деятельности	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Анализ рекламной деятельности конкретного предприятия.		
		Всего	**123**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин.**

Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебная литература;
- учебно–методические материалы;
- справочная, нормативная документации;
- цифровые компоненты УМК;
- электронные презентационные материалы по темам;

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

Основные источники:

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Текст] : учеб.и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. :Юрайт, 2015. - 399 с. - (Проф. образование)
2. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] : учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).
3. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление
4. Кнышова, Е. Н. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / Е. Н. Кнышова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 282 с. - (Проф. образование)
5. Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование

Дополнительная литература:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания, Минск: ООО «Новое знание», 2011
2. Раицкий К.А. Экономика организации (предприятия): Учебник. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2010.

Интернет ресурсы:

1. www.booksiti.net.ru
2. www.youritsolution.info
3. www.diski-piter.ru
4. www.nua.kharkov.ua
5. www.roman.by

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	практическая работа
Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	практическая работа
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	практическая работа
Знания:	
Основные положения экономической теории;	Устный опрос
Принципы рыночной экономики;	Устный опрос
Современное состояние и перспективы развития отрасли;	Устный опрос
Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Устный опрос
Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	
Механизмы формирования заработной платы;	Устный опрос
Формы оплаты труда;	
Стили управления, виды коммуникации;	Письменный опрос
Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Письменный опрос Тестирование
Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Письменный опрос
Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Тестирование Устный опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована
в профессиональной подготовке поваров, а также в переподготовке, повышении квалификации.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

_Общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся
должен уметь:

- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

• Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
• Проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
• Разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда;
• Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
• Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
В результате освоения дисциплины обучающийся
должен 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;
• Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
• Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме - экзамена	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	**2**		**3**
Тема 1. Общие вопросы охраны труда	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха.	2
	2.	Организация охраны труда на предприятии. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда.	2
	3.	Законодательные положения производственной экологии.	2
	Практические занятия		**2**

	1.	Разработка стандартов и внедрение их на предприятии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Домашняя работа с учебником по теме «Нормативные основы охраны труда».		
Тема 2. Основы безопасности труда	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Профессиональные заболевания и производственный травматизм.	2
	2.	Расследование и учёт несчастных случаев на производстве.	2
	3.	Электробезопасность.	2
	4.	Безопасность при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.	2
	5.	Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Безопасность труда при погрузочно – разгрузочных работах.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расследование несчастного случая на предприятии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Изучить правила заполнения акта формы Н-1. Анализ причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Домашняя работа с учебником по теме «Электробезопасность». Оказание до врачебной помощи при электротравмах.		
Тема 3. Микробиологические условия в производственных помещениях и защита от вредных веществ	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Вредные производственные факторы.	2
	2.	Средства защиты от воздействия вредных производственных факторов.	2
	3.	Производственное освещение.	2
	4.	Защита от производственного шума и вибрации.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расчет интенсивности вентиляции в производственных помещениях.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Действие токсических веществ на организм человека. Классы опасности веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске, перевозке и работе с токсичными веществами. Составить кроссворд по теме «Средства защиты».		
Тема 4. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Организация пожарной охраны на предприятии. Пожароопасные и взрывоопасные свойства веществ и материалов.	2
	2.	Виды объектов по пожарной и взрывной опасности.	2
	3.	Противопожарная профилактика и средства пожаротушения.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Изучение средств пожаротушения.	2
	2.	Изучение действий в случае пожара.	2

	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Меры пожарной профилактики на предприятии. Составление тестов по теме «Организация пожарной охраны на предприятии». Порядок составление эвакуационных планов на случай возникновения пожара.		
Всего:			**60**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Безопасность жизнедеятельности и охрана труда**

Оборудование учебного кабинета: интерактивная доска, компьютер, цифровые компоненты УМК по основным разделам курса, пособия на печатной основе(таблицы, дидактический материал, пособия). Экрано-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды.

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

Основные источники

Нормативные документы

1. "Трудовой кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г" издательство Норматика
2. Подробнее: https://www.labirint.ru/books/571055/Закон Алтайского края «Об охране труда в Алтайском крае» от 07.05.2007 № 36-ЗС (в ред. от 07.05.2014 N 39-ЗС)

Основная литература

Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Текст] : учеб. пособие / А. В. Докторов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 272 с. : ил. – (ПРОФИль).
Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Юрайт, 2016. — 380 с. — (Профессиональное образование). - ЭБС «Юрайт»
Семенихин, В. В. Охрана труда [Электронный ресурс] / В. В. Семенихин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : РОСБУХ, 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс».
Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 404 с. — (Проф. образование). –ЭБС «Юрайт».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Коллоквиум
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Практическая работа
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям	

труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Практическая работа
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Собеседование
Разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда	Кейс
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Вопросы для проверки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
Системы управления охраной труда в организации;	Тестирование
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Тестирование
Обязанности работников в области охраны труда;	Тестирование
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Проверочная работа
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;	Проверочная работа
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫБЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовая подготовка**, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла ППССЗ СПО

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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.

Формируемые компетенции:

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, легкие и сложные холодные закуски.
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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫБЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**102**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**68**
в том числе:	
практические занятия	**48**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**34**
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел 1. Гражданская оборона			**34**
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**2**
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		2
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	
	Практические занятия		**6**
	1.	Средства индивидуальной защиты от оружия массового	2

		поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	
	2.	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	2
	3	Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2
	Самостоятельная работаобучающихся		**4**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.		4
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка сообщений по теме: Поведение человека при стихийных бедствиях		1
Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водно транспорте.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой составить таблицу классификация ЧС.		1
Тема 1.5 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамических опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах.	
	Практические занятия		**6**
	1.	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2
	2.	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ	2
	3.	Отработка действий при возникновении радиационной аварии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Оповещения населения об угрозе жизни и здоровья людей и о порядке их действия в сложившейся обстановке.		4
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	**Содержание учебного материала**		**2**
	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	2
Тема 1.7.	**Содержание учебного материала**		**4**

Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	1.	Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме:Современные обычные средства поражения используемых при террористических актах.		2
Раздел 2. Основы военной службы			**68**
Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе	**Содержание учебного материала**		**4**
	1.	Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: История создания и развития вооруженных Сил России.		2
Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	**Содержание учебного материала**		**4**
	1.	Военная присяга. Боевое знамя воинской части.Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Общевойсковой устав ВС		2
Тема 2.3. Строевая подготовка	**Содержание учебного материала**		**24**
	1.	Строи и управления ими.	2
	Практические занятия		**16**
	1.	Строевая стойка и повороты на месте.	2
	2.	Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	2
	3.	Повороты в движении	2
	4.	Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.	2
	5.	Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2
	6.	Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте.	2
	7.	Построение и отработка движения походным строем.	2
	8.	Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**

	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: 1. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе .		6
Тема 2.4. Огневая подготовка	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Неполная разборка и сборкам автомата.	2
	2.	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.	2
	3.	Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Проработка конспектов работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме:Обязанности и права призывников.Право на отсрочку. Служба по контракту.		4
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка	**Содержание учебного материала**		**24**
	1.	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.Первая (доврачебная) помощь при ожогах.Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.	2
	Практические занятия		**14**
	1.	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	2
	2.	Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2
	3.	Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.	2
	4.	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.	4
	5.	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	4
	Самостоятельная работа обучающихся		**8**
	Проработка конспектов работа с дополнительной и специальной литературой подготовка презентации по теме: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных и опасных ситуациях.		8
		Всего	**102**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **безопасности жизнедеятельности и охраны труда.**

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления - роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 32 (Ч. 1). - Ст. 3301.

7. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. - 1996. - № 5 (Ч. 2). - Ст. 410.
8. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. - 2001. - № 49. - Ст. 4552.
9. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 2Э0-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. - 2006. - № 52 (Ч. 1). - Ст. 5496.
10. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 22Э-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. - 1996. - № 1. - Ст. 16.
11. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 6Э-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 25. - Ст. 2954.
12. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. - 1998. - № 13. - Ст. 1475.
13. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст. 3648.
14. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. - 1997. - № 30. - Ст. 3588.
15. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст. 3030.
16. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст. 2750.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.
18. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. - 2011. - N 48. - Ст. 6724.
19. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2010. - № 7. - Ст. 724.
20. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст. 121.
21. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2011. - № 47.
22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2012.
23. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Основные источники:

1. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва : КНОРУС, 2012. - 288 с. - (СПО).
2. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва : КНОРУС, 2012. - 288 с. - (СПО).
4. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
5. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
6. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
7. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
8. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».

Интернет-ресурсы

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. www.fsb (сайт ФСБ РФ).
5. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
6. www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).
7. www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
11. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
12. www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
13. www.simvolika.ru (Государственные символы России. История и реальность).
14. www.militeka.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Практическая работа
– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их	Практическая работа

последствий в профессиональной деятельности и быту; – использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим. ***Знать:*** – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования, развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России; – основные виды потенциональных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; – основные виды вооружений, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа й Практическая работа Практическая работа Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Практическая работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Лечебное питание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Лечебное питание

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), базовой подготовки

укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина, вариативная часть).

1. 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания при различных заболеваниях .

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

- основные принципы диетического и лечебного питания;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- характеристику видов диет;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- технологию приготовления диетических блюд, изделий, напитков.

Формируемые компетенции
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для лечебного питания
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 4.3. 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.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Лечебное питание

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Лечебное питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Основы лечебного питания			**21**
Тема 1.1. Значение пищевых продуктов в лечебном питании	**Содержание учебного материала**		**8**
	1	Характеристика продуктов питания.	2
	2	Биологически активные добавки (БАД) и их использование в рациональном питании.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1 Соевые продукты. Консервирование пищевых продуктов.		**4**
Тема 1.2. Организация лечебного питания	**Содержание учебного материала**		**15**
	1	Задачи и принципы построения лечебного питания.	2
	2	Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.	2
	3	Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно – профилактических учреждениях.	2
	4	Характеристика диет номерной системы.	2
	5	Лечебно – профилактическое питание.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2 Изучение НТД: Положение об организации деятельности врача - диетолога Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической Положение о Совете по лечебному питанию лечебно –		**5**

	профилактических учреждений Инструкция по организации лечебному питания в лечебно – профилактических учреждениях. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике заболеваний. Механизмы воздействия на организм. Варианты диет: высокобелковая, низкобелковая, низкокалорийная.		
Раздел 2. Особенности лечебного питания при различных заболеваниях			**42**
Тема 2.1. Требования к диетической терапии при отдельных заболеваниях	**Содержание учебного материала**		**24**
	1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2
	2	Лечебное питание при заболеваниях печени и желчного пузыря.	2
	3	Лечебное питание при сердечно – сосудистых заболеваниях.	2
	4	Лечебное питание при нарушениях обмена веществ.	2
	Практические занятия		**8**
	1. Составление меню при заболевания желудка. 2. Составление меню при заболевания печени и желчевыводящих путей. 3. 4 Составление меню при заболевания сердца , ожирении.		2 2 4
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 Лечебное питание при заболеваниях почек. Лечебное питание при туберкулёзе. Лечебное питание проживающих в радиационно неблагополучных регионах.		**8**
Тема 2.2. Технология приготовления блюд для лечебного питания	**Содержание учебного материала**		**18**
	1	Технологический процесс приготовления блюд, правила оформления, порционирования, отпуск	2
	2	Хранение и реализация готовых блюд. Оценка качества готовой продукции	2
	Лабораторные занятия		**8**
	1, 2Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд для лечебного питания. Составление технологических карт в соответствии с различными заболеваниями 3,4Технология приготовления блюд для лечебного питания Проведение оценки качества кулинарных блюд , напитков, изделий для лечебного питания.		4 4
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2 Подготовка презентаций по теме : «Холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки для лечебного питания». Подготовка сообщений по теме: «Мучные кулинарные и кондитерские изделия для лечебного питания».		**6**
		Всего:	***63***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;

- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты

1.Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ президента РФ № 120 от 30.01.2010 г.

2.Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ № 2 от 09.01.1996 г.; ФЗ-212 от 17.12.1999 г.; ФЗ-196 от 30.12.2005 г.; ФЗ-171 от 21.12.2004 г.).

3.Закон РФ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4.Закон РФ № 184 от 27.02.2002 г. «О техническом регулировании» (в ред. ФЗ-45 от 09.05.2005 г.; ФЗ-65 от 01.05.2007 г.; ФЗ-309 от 01.12.2007 г.; ФЗ-160 от 23.07.2008 г.; ФЗ-89 от 18.07.2009 г.; ФЗ-261 от 23.11.2009 г.).

5.Правила оказания услуг общественного питания. Постановление правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.).

6.Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (Распоряжение Правительства РФ № 1873-р от 25.10.2010 г.).

Стандарты

1. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
2. ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
5. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
6. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
9. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
10. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
11. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
13. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники

1. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания [Текст]/под ред. М.П.Могильного. – М. .:ДеЛи плюс,2011

2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии[Текст]:учебник/З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2012

3. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология [Текст]/ учебное пособие серия СПО/ Ростов н/Д: «Феникс», 2016

Дополнительные источники

1. Химический состав российских пищевых продуктов питания[Текст]:учебное пособие/ под ред. И.М.Скурихина-М.:ДеЛи-прит,2016

Интернет-ресурсы

http://library.shu.ru/edu/pdf/02/17/physiology_foods.pdf
http://www.twirpx.com/files/biology/physiology/
http://www.knigafund.ru/books/18361
http://www.ozon.ru/context/detail/id/1825561/

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Практическое занятие
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практическое занятие
составлять рационы питания при различных заболеваниях.	Практическое занятие
Знания: основные принципы диетического и лечебного питания;	Собеседование
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Собеседование
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	Тестирование
характеристику видов диет	тестирование
технологию приготовления диетических блюд, изделий, напитков	Практическое занятие
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Документационное обеспечение управления

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Документационное обеспечение управления

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Технология продукции**

общественного питания базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.**
Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;
осуществлять автоматизированную обработку документов;
осуществлять хранение и поиск документов;
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;
классификацию документов;
требования к составлению и оформлению документов;
организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Формируемые 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.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Документационное обеспечение управления

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе: практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Документирование управленческой деятельности			***51***
Тема 1.1. Современное состояние документационного обеспечения управления. Системы документации в организации.	Содержание учебного материала		**2**
	1	Понятие ДОУ, документа. Функции документа, их характеристика. Цели, задачи, функции службы ДОУ. Нормативно – методическая база ДОУ.	*2*
Тема 1. 2. Классификация и общие требования к составлению и оформлению документов	Содержание учебного материала		**10**
	1	Классификация документов. Состав реквизитов документов, правила их оформления. Бланки документов.	*4*
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Расположение реквизитов на формате А-4, А-5. Разработка рекомендаций по составлению текстов служебных документов. Составление и оформление бланков документов (по заданию).		
Тема 1.3. Организационно-распорядительные документы	Содержание учебного материала		**10**
	1.	Уставы. Инструкции. Должностные инструкции. Характеристика, порядок утверждения, особенности оформления.	*2*
	2.	Общая характеристика распорядительных документов, издаваемых на основе единоначалия и в коллегиальном порядке (приказов, распоряжений, указаний, постановлений, решений). Особенности стиля, построения и оформления распорядительных документов.	*2*
	Практические занятия		***2***
	1. Составление и оформление приказов по основной деятельности, распоряжений, указаний.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Составление и оформление постановлений, решений (по заданию). Оформление штатного расписания на унифицированном бланке (по заданию).		
Тема 1.4. Справочно-информационная документация	Содержание учебного материала		**16**
	1.	Служебные письма: понятие, виды, особенности составления и оформления. Телеграммы и телефонограммы, состав реквизитов, правила оформления. Протоколы, их виды, составление и оформление.	*2*

	2.	Характеристика и особенности оформления докладных и объяснительных записок, актов, справок личного характера и служебных справок.	*2*
	Практические занятия		***6***
	1. Составление и оформление служебных писем.		*2*
	2. Составление и оформление докладной, объяснительной записки, акта, справки служебного характера.		*2*
	3.Проведение и документирование собрания в группе (с элементами деловой игры)		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Оформление справки личного характера (по заданию). Оформление телеграммы, телефонограммы (по заданию).		
	Решение ситуации по теме «Составление и оформление справочно-информационных и распорядительных документов».		
Тема 1.5. Документы по личному составу	Содержание учебного материала		**13**
	1.	Значение и состав документов, обеспечивающих документирование работы с кадрами. Заявления, приказы по личному составу. Унифицированная система организационно - распорядительной документации по личному составу.	*2*
	2.	Автобиография, резюме, характеристика, личная карточка. Оформление трудовой книжки.	*2*
	Практические занятия		***4***
	1. Составление и оформление заявлений, приказов по личному составу (на унифицированных бланках).		*4*
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Составление и оформление характеристики, резюме. Оформление приказов по личному составу на унифицированных бланках (по заданию). Оформление личного дела (по заданию).		
Раздел 2. Организация работы с документами			**19**
Тема 2.1. Организация документооборота и контроль за его исполнением	Содержание учебного материала		**7**
	1.	Операции по приему, обработке и доставке документов**.** Назначение и технология регистрации документов. Регистрационные формы. Номенклатура дел как пособие для регистрации документов. Контроль за исполнением документов.	*2*
	2.	Правила формирования дел. Работа с обращениями граждан, конфиденциальными документами.	*2*
	Практические занятия		***2***
	1. Проведение электронного документооборота.		*2*
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**
	Разработка алгоритма работы с исходящими документами.		
Тема 2.2. Хранение документов	Содержание учебного материала		**4**
	1.	Организация хранения документов в делопроизводстве. Понятие об экспертизе ценности документов. Оформление дел. Порядок передачи дел на архивное хранение. Составление актов на дела с истекшими сроками хранения.	*2*
	Практические занятия		***2***
	1. Оформление дел постоянного и временного хранения, описей дел для передачи документов в архив, акта на уничтожение документов.		*2*
Тема 2.3. Компьютерные технологии в делопроизводстве	Содержание учебного материала		**8**
	1. Характеристика организационно-технических средств, используемых в делопроизводстве.		2
	Практические занятия		***4***
	1. Оформление деловых писем, распорядительных документов на компьютере.		*2*
	2. Выполнение работ по автоматизированной обработке		*2*

	документов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Доклад по теме «Электронная почта»	
	Итоговая аттестация – дифференцированный зачет	**2**
	Всего:	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Документационное обеспечение управления

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета документационного обеспечения управления

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- образцы документов.

.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: офиц. текст: [принят Гос. Думой 21 .12.2001 N 197-ФЗ] (в действующей редакции).
2. Постановление Правительства РФ [Текст]: офиц. текст: от 15.06.2009 N 477 «Об утверждении правил делопроизводства в Федеральных органах исполнительной власти» (в действующей редакции).
3. Постановление Госкомстата РФ [Текст]: офиц. текст: от 05.01.2004 N 1 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплаты».
4. Постановление Минтруда РФ [Текст]: офиц. текст: от 09.02.2004 «Об утверждении Порядка применения Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих» (в действующей редакции).
5. Постановление Минтруда РФ от 09.02.2004 N 9 «Об утверждении Порядка применения Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих» (в действующей редакции).
6. Постановление Правительства Российской Федерации [Текст]: офиц. текст: от 16 апреля 2003 г. №225 «О трудовых книжках» (в действующей редакции).
7. Постановление Минтруда РФ [Текст]: офиц. текст: от 10.10.2003 N 69 «Об утверждении Инструкции по заполнению трудовых книжек» (в действующей редакции).
8. Федеральный закон от 22.10.2004 N 125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации» (в действующей редакции).
9. Федеральный закон от 06.04.2011 N 63-ФЗ «Об электронной подписи» (в действующей редакции).
10. Федеральный закон от 02.05.2006 N 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» (в действующей редакции).
11. Постановление Правительства РФ от 27.12.1995 N 1268 «Об упорядочении изготовления, использования, хранения и уничтожения печатей и бланков с воспроизведением Государственного герба Российской Федерации» (в действующей редакции).

Стандарты:

1. ГОСТ 6.30-2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов. [Текст]. Введен в действие Постановлением Госкомстата России от 03 марта 2003 г. №65 –ст.
2. ГОСТ Р 7.0.8-2013 «СИБИД. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения» с датой введения в действие 1 марта 2014 г. Приказ Росстандарта от 17.10.2013 N 1185-ст «Об утверждении национального стандарта»

3. ГОСТ Р 7.0.8-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 17.10.2013 N 1185-ст)

Основные источники:

1. Басаков, М. И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения) [Текст] : учеб. пособие / М. И. Басаков. - М. : КНОРУС, 2016.
2. Басаков, М.И.. Делопроизводство (Документационное обеспечение управления) [Текст]: учебник/ М.И. Басаков, О.И. Замыцкова . –Изд. 12-е перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.

Дополнительные источники:

1. Анодина, Н. Н. Деловое письмо: методика составления и правила оформления [Текст] : практич. пособие / Н. Н. Анодина. - 8-е изд., испр. - М. : Омега-Л, 2014.
2. Панасенко Ю.А. Делопроизводство: Документационное обеспечение управления [Текст]: Учебное пособие.-3-е изд.-М.: РИОР: ИНФА –М, 2013.
3. Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления: Практикум [Текст]: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф.образования/ А.В. Пшенко, Л.А. Доронина.-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Пожникова, Н. М. Документы, корреспонденция и делопроизводство. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Н. М. Пожникова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ «Академия», 2012.

Интернет-ресурсы:

1. Делопроизводство + реквизиты [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/rekvis.html
2. Организационно-распорядительные документы [Электронный ресурс]: -Режим доступа http://delpro.narod.ru/orrado.html
3. Делопроизводство + документооборот [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/docobr.html
4. Делопроизводство + номенклатура дел [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/nomdel.html
5. Делопроизводство + оформление дел [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/ofrdel.html
6. Делопроизводство + экспертиза ценности документов [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/ekspce.html
7. Делопроизводство + порядок приема нового работника [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/porpri.html
8. Делопроизводство + Трудовая книжка [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/trudog.html
9. Делопроизводство + . Унифицированные формы [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/unifor.html
10. Делопроизводство + ГОСТ Р 51141-98 [Электронный ресурс]: - Режим доступа. http://delpro.narod.ru/gost-98.html
11. Делопроизводство + ГОСТ Р 6.30-2003 [Электронный ресурс]: - Режим доступа http://delpro.narod.ru/gost-6. 30.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устных, письменных опросов, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными	Практическая работа

требованиями, в том числе используя информационные технологии	
осуществлять автоматизированную обработку документов	Практическая работа
осуществлять хранение и поиск документов	Практическая работа
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте	Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления	Проверочная работа
системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию	Собеседование
классификацию документов	Тестирование
требования к составлению и оформлению документов	Тестирование
организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звенав соответствии с ФГОС по специальностиСПО**19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов и профессиональной переподготовке по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Профессиональный цикл ППССЗ (общепрофессиональная дисциплина, вариативная часть)

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

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

- распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности;
- давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности;
- владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности;
- учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия;
- поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда;
- применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации;
- конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию;

- соблюдать этические нормы делового поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
- психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности;
- психологическую структуру и типологию личности;
- психологические аспекты управления коллективом;
- виды, принципы и средства делового общения;
- Способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности.

Обучающийся должен овладеть профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
- 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.

Обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 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 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 29 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		**3**
Тема 1. Понятие о психологии делового общения	**Содержание учебного материала**		**3**
	1.	Психология как наука. Методы психологии. Роль психологических знаний в работе технолога общественного	2

и управления		питания. Понятие психики.	
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению уровня развития психических познавательных процессов.		
Тема 2. Психология познавательной деятельности личности	**Содержание учебного материала**		**9**
	1.	Понятие о психических познавательных процессах. Внимание, как условие сознательной деятельности. Ощущения и восприятие. Память.	2
	2.	Мышление, воображение и речь. Способы активизации мышления и воображения. Роль воображения и мышления в деятельности технолога общественного питания.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Анализ проявления психических познавательных процессов в профессиональной деятельности технолога общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Разработка способов развития памяти и внимания.		
Тема 3. Эмоционально-волевые свойства личности	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Эмоционально – волевая сфера деятельности личности. Самообладание специалиста как один из показателей его профессиональной пригодности.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Выполнение упражнений по определению видов чувств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**2**
	Разработка способов регулирования эмоциональной сферы личности.		
Тема 4. Индивидуально-типологические особенности личности	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Понятие личности в психологии. Психологическая структура личности. Темперамент. Значение знаний о темпераменте в деятельности технолога общественного питания.	2
	2.	Типология личности.	2
	3.	Проявление психологических типов в работе, бизнесе, общении.	2
	4.	Характер, его формирование характера. Особенности личности специалиста, руководителя.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Разработка способов поведения специалиста предприятия общественного питания в зависимости от типа темперамента.	2
	2.	Составление психологического портрета личности.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**
	Составление портрета «идеального» руководителя предприятия общественного питания. Разработка эталонных качеств технолога общественного питания. Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению свойств и типологии личности		
Тема 5. Социально-психологические аспекты малых групп и коллективов	**Содержание учебного материала**		**10**
	1.	Малая группа. Формальные и неформальные группы. Социально - психологический климат.	3
	Практические занятия		**4**
	1.	Выявление ролей в команде.	2
	2.	Оценка уровня социально-психологического климата в коллективе.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**3**
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению выполняемых ролей в группе. Разработка мероприятий по оптимизации социально-		

	психологического климата в коллективе.		
Тема 6. Психологические основы руководства коллективом	**Содержание учебного материала**		**12**
	1.	Лидерство и руководство. Авторитет руководителя. Имидж специалиста.	2
	2.	Власть и влияние. Манипулирование.	2
	3.	Профессиональная этика и этикет. Культура управления.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Разработка мероприятий по формированию лидерских качеств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**4**
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению лидерских качеств. Разработка программы самопрезентации. Разработка этического кодекса специалиста предприятия.		
Тема 7. Психология делового общения	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Общение, его средства. Особенности межличностного взаимодействия собеседников.	2
	2.	Деловые переговоры.	2
	3.	Публичные выступления.	2
	4.	Телефонные переговоры.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Анализ эффективности межличностного взаимодействия в процессе деловой игры «Деловые переговоры».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Выполнение упражнений по передаче информации при помощи вербальных и невербальных средств. Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению коммуникативных качеств. Разработка телефонных диалогов.		
Тема 8. Конфликты и стрессы. Их природа, пути предупреждения.	**Содержание учебного материала**		**15**
	1.	Психология конфликта. Основные стадии развития конфликта.	2
	2.	Методы управления конфликтом.	2
	3.	Стресс, его причины. Методы управления стрессом.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Анализ конфликтных ситуаций в организации общественного питания.	2
	2.	Освоение методик управления стрессом.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		**5**
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению уровня конфликтности. Определение способов поведения в конфликтной ситуации.		
		Всего:	**87**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ«ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета менеджмента:

- интерактивная доска,
- компьютер,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- наглядные пособия

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением самостоятельно.

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

Нормативные материалы:

1. Конституция Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» (в действующей редакции)

Основные источники:

1. Волкогонова О.Д., Зуб А.Д. Управленческая психология.- М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009
2. Психология делового общения: учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамедник. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2016. – 258 с. – Серия: Профессиональное образование.
3. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. -Ростов-на-Дону: Феникс, 2006
4. Усов, В.В. Деловой этикет [Текст]: учебное пособие /В.В. Усов - М.: Издательский центр Академия, 2013

Дополнительные источники:

1. Бороздина, Г.В. Психология делового общения [Текст]: учебное пособие /В.Д. Дорофеев – М.: ИНФРА-М, 2012
2. Гришина, Н.В. Психология конфликта [Текст]: учебное пособие /Н.В. Гришин – СПб.: Питер, 2011
3. Ильин, Е.П. Психология общения и межличностных отношений [Текст]: учебное пособие /Е.П. Ильин - СПб: Питер, 2012
4. Пиз А., Пиз Б, Новый язык телодвижений. - М.: Эксмо, 2013
5. Психология и этика делового общения (под ред. В.Н. Лавриненко). - М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2010
6. Психология и этика делового общения [Текст]: учебное пособие /под редакцией В.Н. Лавриненко - М.: ЮНИТИ, 2012
7. Руденко, А.М. Деловое общение [Текст]: учебник /А.М.Руденко, С.И Самыгин - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013
8. Самыгин, С.И. Психология управления [Текст]: учебное пособие /С.И. Самыгин - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012
9. Столяренко Л.Д. Психология. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006
10. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с.

Интернет-ресурсы:

http: // ru.wikipedia.org
http: // www.psychology.az
http: // psylive.ru
http: // slovari.yandex.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:	

- распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности; - давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности; - владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности; - учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия; - поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда; - применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации; - конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию; - соблюдать этические нормы делового поведения.	Защита практического занятия, Защита психологического автопортрета личности Демонстрация умения в процессе работы в тренинге Защита практического занятия, демонстрация умения в процессе участия в деловой игре Демонстрация умения в процессе работы в тренинге Демонстрация умения в процессе участия в деловой игре Защита практического занятия Демонстрация умения в процессе участия в тренинг
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:** -психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности; -психологическую структуру и типологию личности; -психологические аспекты управления коллективом; -виды, принципы и средства делового общения; -способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;	Контрольная работа Тестирование Тестирование, Решение ситуаций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки),** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.
Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, субпродуктов, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, субпродуктов, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса:
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 312 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
лабораторные занятия-36 часов
практические занятия - 34 часов
производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 1.1,1.2,1.3	**Раздел 1.** Принципы организации процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**81**	**54**	**18**		**27**			
ПК 1.1	**Раздел 2.** Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**60**	**40**	**20**		**20**			
ПК 1.2	**Раздел 3.** Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**54**	**36**	**18**		**18**			
ПК 1.3	**Раздел 4.** Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**45**	**30**	**14**		**15**			
ПК 1.1, 1.2, 1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	**312**	**160**	**70**		**80**			**72**

3.2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1		2	3
Раздел 01. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			312
МДК 1.Организация производства полуфабрикатов			240
Раздел 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			54
Тема 1.1 Организация производства предприятий по выпуску полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки		Содержание	22
	1.	Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания.	2
	2.	Классификация предприятий общественного питания. Основные типы и классы.	2
	3.	Предприятия общественного питания, вырабатывающие полуфабрикаты для сложной кулинарной обработки	2
	4.	Производственная инфраструктура предприятий общественного питания, нормативная база	2
	5.	Организация снабжения предприятий общественного питания	2
	6.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в мясном и птице-гольевом цехах предприятий общественного питания.	2
	7.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рыбном цехе предприятий общественного питания.	2
	Практические занятия		8
	1	Анализ деятельности предприятий общественного питания различных типов и классов.	2
	2	Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2
	3.	Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	2
	4	Составление схем организации технологических процессов в цехах. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия.	2
Тема 1.2.Организация технологической линии по приготовлению полуфабрикатов сложной кулинарной продукции		Содержание	18
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложной кулинарной продукции.	2
	2	Универсальные приводы. Назначение и эффективность применения на предприятиях общественного питания. Правила эксплуатации	2
	3	Виды технологического оборудования для обработки мяса и рыбы. Классификация, общие сведения.	2
	4	Мясорубки. Машины для измельчения мяса МИМ – 82, МИМ – 300, МИМ – 600. Механизмы для измельчения мяса МС 2 – 70, ММ. Принцип действия, правила эксплуатации.	2

	5	Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса. Машина для рыхления мяса МРМ – 15. Механизмы для рыхления мяса МС 19 – 1400, МР. Механизм для нарезки мяса на бефстроганов МБ. Ленточные пилы. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	6	Размолочный механизм МИ для измельчения сухарей и специй. Ленточные пилы. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	7	Рыбоочистительная машина РО – 1М. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	8	Фаршемешалки. Механизм для перемешивания фарша к многоцелевому механизму МС 4-7-8-20. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	9	Машина для формовки котлет МФК - 2240. Пельменные машины. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
Тема 1.3 Теоретические основы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		Содержание	14
	1	Технологический цикл производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технологические принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	2	Характеристика способов кулинарной обработки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	3	Характеристика мяса и птицы. Технологический процесс обработки мяса и птицы. Требования к качеству полуфабрикатов.	2
	4	Характеристика рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов.	2
		Практические занятия	2
	1	Расчёт сырья, определение количества порций, выхода полуфабрикатов	2
		Лабораторные занятия	4
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** Организация технологического процесса подготовки мяса, птицы, рыбы.	2
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** Подготовка мяса, птицы, рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь контроль качества и безопасности подготовленных продуктов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			27
Анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания города и края. Разработка системы контроля за правилами приемки сырья. Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов. Анализ видов и типов современного оборудования, применяемого в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Производственная практика Виды работ 1. Изучение организации работы заготовочных цехов. Анализ использования оборудования и инвентаря, организации рабочих мест. 2. Анализ ассортимента полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием			16
МДК 01.02. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел ПМ 2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			40
Тема 2. Технология обработки мяса			
Тема 2.1.		Содержание	10

Технология обработки мяса говядины	1	Технологический процесс обработки мяса говядины для полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из мяса Методы обработки и подготовки мяса	2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса	2
	3	Технология приготовления начинок для фаршрования мяса, Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	2
	Лабораторные занятия		4
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины** Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса обработки мяса говядины.	2
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины** Подготовка туш мяса говядины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.	2
Тема 2.2. Технологический процесс разделки туш свинины, баранины		Содержание	14
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки туш свинины, баранины. Требования к качеству.	2
	2	Методы обработки туш свинины, баранины, ягнят, голов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке тушек ягнят и молочных поросят. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса свинины, баранины	2
	3	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2
	Практические занятия		4
	1	Проведение расчетов по формулам для определения массы брутто, нетто.	2
	2	Проведение расчетов по формулам для определения выхода полуфабрикатов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш свинины, баранины**. Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса обработки мяса свинины, баранины.	2
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш свинины, баранины.** Подготовка туш мяса свинины, баранины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса свинины, баранины.	2
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов из		Содержание	10
	1	Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной**	2

натуральной рубленой массы, из котлетной массы		**рубленой и котлетной массы.** Органолептическая оценка качества продуктов. Расчет массы мяса для полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.** Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса; проведение расчетов по формулам.	2
Тема 2.4. Обработка субпродуктов, тушек ягнят и молочных поросят.		Содержание	6
	1	Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов; Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения качества	2
	2	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Технологический процесс обработки и кулинарное использование субпродуктов. Температурный и санитарный режим обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Требования к безопасности хранения.	2
	3	Контроль качества полуфабрикатов из мяса. Основные критерии оценки качества мясных полуфабрикатов. Органолептический метод определения степени качества мясных полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании при хранении мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет сырья, определение количества порций при обработке субпродуктов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Принципы организации производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Работа с нормативно-технологической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций. преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач по теме «Технология обработки мяса». Выполнение рефератов по теме «Технология обработки субпродуктов».			20
Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем мясного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в мясном цехе. 2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.			20

Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.			
Раздел ПМ 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			36
Тема 3.1. Обработка рыбы	Содержание		18
	1	Технологический процесс обработки рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Обработка рыбы с костным скелетом. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы (целиком, пластованной, филе) Особенности обработки рыб с костным скелетом.	2
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	2
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы Проведение оценки качества и безопасности полуфабрикатов.	2
	4	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из рыбы. Органолептический метод определения степени готовности и качества полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто.	2
	2	Расчеты по формулам для определения выхода полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.** Органолептическая оценка качество продуктов.	2
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.** Организация технологического процесса обработки рыбы. Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.	2
	3	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.** Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	2
Тема 3.2. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом	Содержание		6
	1	Характеристика осетровой рыбы. Порционирование и изготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	2	Расчет по формулам для определения выхода полуфабрикатов из осетровой рыбы	2
Тема 3.3. Технология приготовления рыбной котлетной и		Содержание	12
	1	Приготовление котлетной и кнельной массы, Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.	2
	2	Классификация и ассортимент нерыбных продуктов моря Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря.	2

кнельной массы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря		Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	
	Практические занятия		4
	1	Расчет массы рыбы для приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы рыбы.	2
	2	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто для полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбной натуральной рубленой и котлетной массы.** Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2
	2	**Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбной натуральной рубленой и котлетной массы.** Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной и котлетной массы. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды современного оборудования, используемы при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции» Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			18
Производственная практика Виды работ: 1.Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара рыбного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем рыбного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в рыбном цехе 2.Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.			24
ПМ 4. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			30
Тема 4.1 Технология приготовления полуфабрикат	Содержание		30
	1	Характеристика сырья. Кулинарное использование птицы.	2
	2	Технологический процесс механической обработки птицы, дичи и кроликов, приготовление полуфабрикатов целыми тушками. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.	2

ов из птицы для сложных кулинарных блюд	3	Правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества. Требования к качеству обработанной домашней птицы.	2
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Технология приготовления начинок для фарширования птицы.	2
	5	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы.	2
	6.	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из домашней птицы, основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени, основные критерии оценки качества	2
	7.	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.	2
	8.	Температурный и санитарный режим обработки тушек птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Требования к безопасности хранения	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет массы брутто, нетто домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.	2
	2.	Расчет массы брутто, нетто для приготовления полуфабрикатов из рубленой птицы	2
	Лабораторные занятия		10
	1	**Приготовление полуфабрикатов из птицы.** Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2
	2	**Приготовление полуфабрикатов из птицы.** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Отработка навыков в организации процессов приготовления полуфабрикатов из птицы.	2
	3	**Приготовление полуфабрикатов из птицы.** Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы и печени. Органолептический метод определения степени готовности полуфабрикатов из птицы.	2
	4.	**Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из птицы.** Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной рубленной и котлетной массы из мяса птицы Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Способы минимизации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд.	2
	5.	**Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной и котлетной массы из птицы.** Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и	2

		котлетной массы	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложной кулинарной продукции Составление таблиц «Требования к качеству сроки реализации сложной кулинарной продукции» Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			15
Производственная практика Виды работ 1.Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара птице-гольевого цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем птице-гольевого цеха. 2.Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			12
		Итого	312

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ01;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ01;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;

- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает наличие

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1

2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ

4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции

5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.

14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).

2. *Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.

4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)

5. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с. : ил. - (СПО)

6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
7. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
9. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
10. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».

Учебная литература и справочные пособия:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ,2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.:ил.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/[Текст] Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

Учебная литература и справочные пособия:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
2.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2008.
3.Технология приготовления пищи: [Текст] Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2008. – 272 с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
2. http://lammy.ru/
3. http://salat-zakuska.ru/
4. http://saasha.ru/
5. http://cool-cook.ru/
6. http://www.ya-povar.com/
7. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и кулинарном цехе. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование по профилю данного модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих, за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 . Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, субпродуктов для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	устный опрос практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при	устный опрос практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	хранении рыбы.	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы	устный опрос практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
Промежуточный контроль по МДК - в форме экзамена Промежуточный контроль по ПМ - в форме квалификационного экзамена		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики.	Практическая работа
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор форм и методов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; -эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - обоснованность выбора методов подготовки мяса, субпродуктов, рыбы, птицы для сложных блюд.	Кейс
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- обоснованность решения профессиональных задач в различных ситуациях по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов, с последующим анализом; -оптимальность принятых решений при оценке качества продуктов и готовых полуфабрикатов; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных	Кейс

	ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативный и результативный поиск необходимой информации; - использование различных источников; - свободное владение информацией.	Собеседование
ОК 5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность самостоятельной работы с интернет- ресурсами; - эффективность и грамотность использования Интернет- ресурсов в профессиональной деятельности; - эффективность использования коммуникативных технологий при ведении делового и управленческого общения; - эффективность использования информационных технологий.	Собеседование
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- результативность взаимодействия с преподавателями на основе делового сотрудничества; - результативность, гармоничность, бесконфликтность в ходе делового взаимодействия с потребителями и членами трудового коллектива; - проявление взаимопомощи и взаимовыручки.	Тестирование
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- объективный и комплексный анализ потенциала личности; - адекватная оценка полученных результатов.	Тестирование
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самоанализ и самостоятельность работы при необходимости в дополнительном освоении компетенций; - грамотность составления плана по саморазвитию личности.	Портфолио
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- оперативность и комплексность проведения анализа инноваций и тенденций в общественном питании.	Реферат

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупненная группа** 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:
22101 Заведующий производством (шеф-повар)
22150 Заведующий столовой
16399 Официант
11176 Бармен
13235 Кулинар мучных изделий
16675 Повар
16472 Пекарь
16476 Пекарь-мастер

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:
разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
знать:
ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 468 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
производственной практики – 108 часов.
Учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник- технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции	76	44	20		22	-	10	-
ПК 2.1	Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	94	56	28		28		10	-
ПК 2.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	130	80	40		40		10	
ПК 2.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.	60	36	12		18		6	

ПК 2.1, 2.2, 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	468	216	100	-	108	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			216
Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции			44
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		12
	1.	Пищевая ценность и характеристика сырья для сложной холодной кулинарной продукции	2
	2.	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных холодных блюд.	2
	3.	Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок	2
	4.	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет пищевой ценности сложной холодной кулинарной продукции	2
	2	Расчет энергетической ценности сложной холодной кулинарной продукции	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодной кулинарной продукции	Содержание		16
	1	Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	2
	2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
	3	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции	2
	4	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
	Практические занятия		8
	1	Оформление документации при приемке сырья.	2
	2	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества	2
	3	Решение ситуационных задач по оценке показателей качества сырья	2
	4	Расчет массы сырья	2
Тема 1.3.	Содержание		16

Организация технологической линии по приготовлению сложной холодной продукции	1	Технологическое оборудование и инвентарь. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	2
	2	Организация технологической линии по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции Размещение технологического оборудования.	2
	3	Организация рабочих мест на технологической линии по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	2
	4	Организация труда в холодном цехе	2
	Практические занятия		8
	1	Компоновка технологических линий по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.	2
	2	Подбор механического оборудования для холодного цеха в зависимости от типа предприятия	2
	3	Подбор инструментов и инвентаря для холодного цеха в зависимости от мощности предприятия	2
	4	Решение ситуационных задач по организации технологического процесса в холодном цехе	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщение, рефератов, докладов по изучаемой теме			22
Учебная практика Виды работ 1. Изучение современных требований к оформлению и подаче холодных блюд и закусок 2. Поиск удачных решений оформления холодных блюд и закусок 3. Анализ дизайна блюд			10
Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара холодного цеха. 2.Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем холодного цеха. 3.Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.			20
Раздел ПМ 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.			56
Тема 2.1. Технология приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей	Содержание		16
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей Методы приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи салатов из сырых овощей; Требования к безопасности хранения салатов из сырых овощей.	2

	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей;	2
	3	Контроль качества готовых сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей.	2
	4	Способы сервировки и подача сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Правила сервировки при подаче сложных холодных салатов из сырых овощей; Техника подачи сложных холодных салатов из сырых овощей.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	Приготовления салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей;	2
	2	Приготовления салатов из сырых овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления блюд(салатов из сырых овощей ,закусок из овощей)	2
	2	Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.2. Технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов	Содержание		16
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов Методы приготовления салатов из вареных овощей, винегретов; Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей, винегретов; Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов из сырых овощей, винегретов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов из вареных овощей, винегретов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов; Требования к безопасности хранения салатов из вареных овощей, винегретов.	2
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2

	3	Контроль качества готовых сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2
	4	Способы сервировки и подача сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Правила сервировки при подаче сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Техника подачи сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Приготовления салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов	2
	2	Приготовления салатов из вареных овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2
	3	Приготовления салатов из вареных овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.3. Технология приготовления бутербродов, канапе	Содержание		12
	1	Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе Методы приготовления бутербродов, канапе; Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе; Варианты комбинирования различных способов приготовления бутербродов, канапе; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных бутербродов, канапе; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи бутербродов, канапе; Требования к безопасности хранения бутербродов, канапе.	2
	2	Способы оформления и отпуска бутербродов, канапе. Варианты оформления и техника декорирования бутербродов, канапе;	2
	3	Контроль качества готовых бутербродов, канапе. Основные критерии оценки качества готовых бутербродов, канапе; Органолептический метод определения степени готовности и качества бутербродов, канапе; Способы сервировки и подача бутербродов, канапе. Правила сервировки при подаче бутербродов, канапе; Техника подачи бутербродов, канапе.	2
	Лабораторные занятия		4

	1	Приготовление фуршетных закусок и блюд. Органолептическая оценка качества продуктов Приготовление бутербродов, канапе Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
	2	Приготовление фуршетных закусок и блюд. Выбор вариантов оформления бутербродов, канапе; Принятие решения по организации процессов приготовления бутербродов, канапе; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных закусок из яиц и сыра	Содержание		12
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из яиц. Методы приготовления сложных холодных закусок из яиц; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из яиц; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из яиц; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из яиц; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из яиц; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из яиц.	2
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из яиц. Контроль качества готовых сложных холодных закусок из яиц и сыра. Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из яиц.	2
	3	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из сыра. Методы приготовления сложных холодных закусок из сыра; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из сыра; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из сыра; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из сыра; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из сыра; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из сыра. Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из сыра. Контроль качества готовых сложных холодных закусок из сыра. Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из сыра.	2
	Лабораторные занятия		4

	1	Приготовление закусок и блюд из яиц и сыра. Органолептическая оценка качества продуктов Приготовление сложных холодных закусок из яиц и сыра Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
	2	Приготовление закусок и блюд из яиц и сыра. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из яиц и сыра; Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из яиц и сыра; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из яиц и сыра.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщение, рефератов, докладов по изучаемой теме			28
Учебная практика Виды работ 1. Анализ ассортимента свежих и консервированных овощей для приготовления холодных блюд и закусок 2. Анализ ассортимента мясной гастрономии для приготовления холодных блюд и закусок 3. Анализ ассортимента сыров для приготовления холодных блюд и закусок. 4. Составление меню холодных закусок для банкета 5. Разработка плана-меню банкета			10
Производственная практика Виды работ 1. Приобретение навыков сервировки и оформление канапе, легких сложных холодных закусок. 2. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. 3. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.			24
Раздел ПМ 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			80
Тема 3.1 Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		30
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из рыбы. Методы приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	2	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	3	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок нерыбного водного сырья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2

	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	5	Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	6	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	7	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	8	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; Техника подачи сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	Лабораторные занятия		12
	1	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из рыбы.	2
	2	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из рыбы.	2
	3	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	4	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	2
	5	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	6	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 3.2	Содержание		32

Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса. Методы приготовления сложных холодных закусок из мяса; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из мяса;	2
	2	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из мяса; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из мяса.	2
	3	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Методы приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов;	2
	4	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	2
	6	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2
	7	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2
	8	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Техника подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	2
	Лабораторные занятия		12
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.	2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из мяса.	2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Принятие решения по организации процессов приготовления	2

		сложных холодных закусок из мяса. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
	4	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов.	2
	5	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из мясных продуктов.	2
	6	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления блюд. Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
	2	Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	2
Тема 3.3 Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи	Содержание		18
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Методы приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из птицы и дичи. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи. Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	3	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из птицы и дичи. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из птицы и дичи. Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	4	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из птицы и дичи. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из птицы и дичи. Техника подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи	2

	Лабораторные занятия		6
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
	2	Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщение, рефератов, докладов по изучаемой теме			40
Учебная практика Виды работ 1. Расчет количества работников 2. Расчет количества и подбор нейтрального оборудования для холодного цеха 3. Подбор механического оборудования для холодного цеха 4, Расчет полезной и общей площади холодного цеха 5. Составление меню холодных закусок для банкета-фуршета			10
Производственная практика Виды работ 1.Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы 2. Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса 3. Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из птицы. 4. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. 6. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.			40
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.			36
Тема 4.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов	Содержание		14
	1	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.	2
	2	Пищевая ценность продуктов для приготовления сложных холодных соусов.	2

	3	Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	2
	4	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов: масляные смеси. Методы приготовления масляных смесей. Технологический процесс приготовления масляных смесей Варианты комбинирования различных способов приготовления масляных смесей.	2
	5	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных масляных смесей. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи масляных смесей. Требования к безопасности хранения масляных смесей.	2
	Практические работы		4
	1	Составление схем приготовления холодных соусов.	2
	2	Составление схем приготовления соусов, составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 4.2. Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе	Содержание		22
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на растительном масле Методы приготовления сложных холодных соусов на растительном масле.	2
	2	Технологический процесс приготовления сложных холодных заправок на растительном масле. Ассортимент, технология приготовления сложных холодных заправок на растительном масле.	2
	3	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов и заправок на растительном масле.	2
	4	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов на растительном масле;	2
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных соусов на растительном масле. Требования к безопасности хранения сложных холодных соусов на растительном масле.	2
	6	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на уксусе Методы приготовления сложных холодных соусов на уксусе; Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на уксусе; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов на уксусе.	2
	7	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов на уксусе. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных соусов на уксусе. Требования к безопасности хранения сложных холодных соусов на уксусе.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных соусов на растительном	2

		масле и уксусе.	
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	2
	3	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления соусов; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Технология приготовления сложных холодных соусов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщение, рефератов, докладов по изучаемой теме			18
Учебная практика Виды работ 1. Составление плана-меню холодных закусок для банкета-фуршета 2. Расчет расхода сырья для приготовления блюд			6
Производственная практика Виды работ 1. Приобретение навыков декорирования блюд сложными холодными соусами. 2. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. 3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.			24
Всего			468

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;

- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

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

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19.ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

1.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
2.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
4. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.
6.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительная литература

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий[Текст]:учебник/Р.П. Антонова. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. -200 с.
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2010. – 331 с.
3. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.
4. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания[Текст]:учебник/А.Т.Васюкова. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 107 с.
5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО[Текст]:учебник для СПО/К.Я. Гайворонский.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.
6. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]:Сборник /Л.Е. Голунова, А.В. Лабозина. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.
7. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий[Текст]:сборник/А.И.Здобнов. – М.: Лада, 2009. -680 с.
8. Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Патапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
11. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: пособие для нач. проф. Образования/М.И.Белошапка -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
12.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник/ Г.Г.Дубцов – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272с.
13.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании[Текст]:учебник/В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
14.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
15.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО. [Текст]:учебник для СПО/В.А.Тимофеева-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.

Периодические издания

5. «Гастрономъ»

6. «Питание и общество»
7. «Ресторанные ведомости»
8. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
2. http://lammy.ru/
3. http://salat-zakuska.ru/
4. http://saasha.ru/
5. http://cool-cook.ru/
6. http://www.ya-povar.com/
7. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ02 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ 02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - правильность комбинирования различных способов	Тестирование Практическая работа Письменная работа

	приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок; -выбор оптимального режима для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры канапе, легких и сложных холодных закусок; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Доклад Презентация
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Тестирование Практическая работа Письменная работа Доклад Презентация

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных соусов; - правильность охлаждения сложных холодных соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных холодных соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных холодных соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов.	Практическая работа Тестирование Письменная работа Доклад Презентация
Промежуточная аттестация		По ПМ – Экзамен квалификационный По МДК - экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Портфолио

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Кейс
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Кейс
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Кейс
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС, утвержденными в 2014 г. и Законом РФ «Об образовании» №273 по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного

питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в дополнительном профессиональном образовании, для программ повышения квалификации поваров.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – **738** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **486 ч**аса, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **– 324** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **162** часа;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник- технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая работа (проект),	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект),		

				занятия, часов	часов		часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2, 3,3, 3.4	Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	76	32	6	-	16	-	28	-
ПК 3.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.	98	64	36		32		2	-
ПК 3.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов	53	34	20		17		2	
ПК 3.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	65	42	28		21		2	
ПК 3.4	Раздел 5.Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы	230	152	60	30	76	15	2	
ПК 3.1, 3.2, 3.3,3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(е*	216							216
	Всего:	738	324	150	30	162	15	36	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1		2	3
Раздел ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			738
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			324
Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции			32
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация сложной горячей	Содержание		16
	1.	Актуальные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Пищевая ценность и характеристика сырья для сложной горячей кулинарной продукции.	2

кулинарной продукции	2	Классификация, ассортимент горячих блюд	2
	3.	Изменения белков. Химическая природа белков. Характеристика процессов гидратации, дегидратации, денатурации, агрегирования, деструкции.	2
	4.	Изменения углеводов. Изменения сахаров: гидратация, брожение, карамелизация, меланоидинообразование. Изменения крахмала.	2
	5.	Изменения жиров. Изменения жиров при варке и припускании; при жарке различными способами. Правила использования фритюрного жира.	2
	6.	Изменения витаминов водорастворимых и жирорастворимых	2
	7.	Изменения красящих веществ.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложной горячей кулинарной продукции.	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячей кулинарной продукции	Содержание		8
	1.	Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
	2.	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции;	2
	3.	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
	Практические занятия		2
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
Тема 1.3. Организация технологических линий по приготовлению сложной горячей продукции	Содержание		8
	1.	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	2
	2.	Организация технологической линии по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции. Размещение технологического оборудования на технологических линиях.	2
	3.	Организация рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих супов. Организация рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы. Посуда и инвентарь горячего цеха для приготовления сложных горячих блюд.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищеварочных котлов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			16
Учебная практика			28

Виды работ 1. Расчет производственной программы предприятия 2. Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий 3.. Составление плана-меню предприятия 4. Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости. 5. Расчет количества работников горячего цеха. Составление графика выхода на работу 6. Расчет производственных столов. Подбор оборудования, инвентаря для горячего цеха 7. Расчет полезной и общей площади цеха 8. План горячего цеха в масштабе			
Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара горячего цеха. 2. Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем горячего цеха. 3. Ознакомление с организацией рабочего места повара горячего цеха. 4. Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 5. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов.			36
Раздел ПМ 2. Технология приготовления сложных супов.			64
Тема 2.1. Технология приготовления сложных заправочных супов	Содержание		20
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов Методы приготовления бульонов: мясных, мясо-костных, рыбных, из птицы, из грибов. Варианты комбинирования различных способов приготовления бульонов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных бульонов. Температурный и санитарный режим приготовления бульонов. Требования к безопасности хранения бульонов. Использование бульонов: мясных, мясо-костных, рыбных, из птицы, из грибов,	2
	2.	Технологический процесс приготовления заправочных супов: щей, борщей. Технологический процесс приготовления щей и борщей на различных бульонах. Варианты комбинирования различных способов приготовления щей и борщей. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов (шей и борщей). Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов (щей и борщей).	2
	3.	Технологический процесс приготовления заправочных супов рассольников, солянок. Технологический процесс приготовления рассольников и солянок на различных бульонах. Варианты комбинирования различных способов приготовления рассольников, солянок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов: рассольников, солянок. Требования к безопасности хранения сложных заправочных супов; Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов: рассольников. солянок	2

	4.	Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов картофельных, с овощами. Технологический процесс приготовления супов картофельных и с овощами на различных бульонах. Варианты комбинирования различных способов приготовления супов картофельных и с овощами. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных картофельных супов и супов с овощами. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов. Требования к безопасности хранения сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов. Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов.	2
	5.	Технологический процесс приготовления сложных горячих супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми на различных бульонах. Варианты комбинирования различных способов приготовления заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов	2
	Лабораторные занятия		8
	1.	Приготовление заправочных супов Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных заправочных супов: шей, борщей, рассольников, солянок. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление заправочных супов Выбор вариантов оформления сложных заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	3.	Приготовление картофельных, овощных супов Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов с овощами, картофельных супов, супов с макаронными изделиями. Приготовление сложных заправочных супов: с овощами и картофельных супов, супов с макаронными изделиями. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления супов с овощами, картофельных супов, супов с макаронными изделиями	2
	4.	Приготовление картофельных, овощных супов Выбор вариантов оформления сложных заправочных супов: с овощами, картофельных супов.	2

		Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции: супов с овощами, картофельных супов.	
Тема 2.2. Технология приготовления молочных супов	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных молочных супов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных молочных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных молочных супов: с крупами, макаронными изделиями, овощами; Требования к безопасности хранения сложных молочных супов.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных молочных супов. Основные критерии оценки качества готовых сложных молочных супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных молочных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных супов. Составление ТК.	2
Тема 2.3. Технология приготовления супов-пюре и супов-кремов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления супов-пюре и супов-кремов. Технологический процесс приготовления бульонов из различных продуктов для супов пюре и супов-кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов-пюре и супов-кремов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных супов пюре и супов-кремов. Требования к безопасности хранения супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	2.	Контроль качества готовых супов-пюре и супов-кремов Основные критерии оценки качества готовых супов-пюре и супов-кремов. Органолептический метод определения степени готовности и качества супов-пюре и супов-кремов. Правила подачи супов-пюре и супов-кремов. Способы оформления и отпуска сложных супов-пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов-пюре. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление супов-пюре Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	2.	Приготовление супов-пюре Выбор вариантов оформления сложных супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции: супов-пюре, супов-кремов.	2
Тема 2.4. Технология приготовления сложных	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных холодных супов. Варианты комбинирования различных способов приготовления	2

холодных супов		холодных супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных холодных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных супов на квасе и отварах. Требования к безопасности хранения сложных холодных супов.	
	2.	Контроль качества готовых холодных супов Основные критерии оценки качества готовых холодных супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных супов. Правила подачи и сроки реализации холодных супов. Способы оформления и отпуска сложных холодных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления холодных супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление холодных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных супов. Приготовление сложных холодных супов.	2
	2.	Приготовление холодных супов. Выбор вариантов оформления сложных холодных супов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных супов.	2
Тема 2.5. Технология приготовления сложных сладких супов	Содержание		8
	1.	Технологический процесс приготовления сложных сладких супов. Технологический процесс приготовления отваров из различных продуктов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сладких супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных сладких супов на отварах. Контроль качества готовых сложных сладких супов Основные критерии оценки качества готовых сложных сладких супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сладких супов. Способы оформления и отпуска сложных сладких супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сладких супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление сладких супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных сладких супов. Приготовление сложных сладких супов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных сладких супов.	2
	2.	Приготовление сладких супов.	2

		Выбор вариантов оформления сложных сладких супов. Проведение оценки качества и безопасности сладких супов.	
Тема 2.6 Технология приготовления сложных прозрачных супов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов. Технологический процесс приготовления бульонов для сложных прозрачных супов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных прозрачных супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных прозрачных супов.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных прозрачных супов. Основные критерии оценки качества готовых сложных прозрачных супов. Органолептический метод определения степени готовности сложных прозрачных супов. Способы оформления и отпуска сложных прозрачных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление прозрачных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления прозрачных супов. Приготовление сложных прозрачных супов;	2
	2.	Приготовление прозрачных супов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления прозрачных супов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления сложных супов			32
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления блюд Составление технологических карт Составление технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при приготовлении супов Анализ ассортимента сложной кулинарной продукции предприятий общественного питания Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложной кулинарной продукции Составление таблиц «Требования к качеству сроки реализации сложной кулинарной продукции» Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, Оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, количества порций Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Учебная практика Виды работ 1.. Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих супов			2
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов.			36

2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных заправочных супов. 3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных супов-пюре, прозрачных супов. 4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных молочных супов. 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих супов			
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов			34
Тема 3.1 Значение соусов в питании. Полуфабрикаты для сложных горячих соусов	Содержание		6
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных горячих соусов. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Требования к безопасности хранения сложных горячих соусов к блюдам	2
	2	Технологический процесс приготовления бульонов для горячих соусов Варианты комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов для горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления полуфабрикатов горячих соусов Требования к безопасности хранения полуфабрикатов для горячих соусов	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих соусов.	2
Тема 3.2 Технология приготовления мясных соусов	Содержание		8
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих мясных соусов: Варианты комбинирования различных способов приготовления мясных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мясных горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления полуфабрикатов горячих соусов Требования к безопасности хранения полуфабрикатов для горячих соусов	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления мясных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление красных, белых соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных мясных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление красных, белых соусов. Выбор вариантов оформления сложных мясных соусов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных мясных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.3	Содержание		10

Технология приготовления рыбных соусов, грибных соусов.	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих рыбных соусов: Технологический процесс приготовления бульонов для горячих рыбных соусов Варианты комбинирования различных способов приготовления рыбных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных рыбных горячих соусов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих рыбных соусов Требования к безопасности хранения горячих рыбных соусов	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих грибных соусов: Технологический процесс приготовления бульонов для горячих грибных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления грибных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных грибных горячих соусов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих грибных соусов Требования к безопасности хранения горячих грибных соусов	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления рыбных, грибных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление рыбных, грибных соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих рыбных и грибных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление рыбных, грибных соусов. Выбор вариантов оформления сложных горячих рыбных и грибных соусов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных рыбных и грибных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 3.4 Технология приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов. Технологический процесс приготовления горячих молочных, сметанных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих молочных и сметанных соусов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих молочных и сметанных соусов. Требования к безопасности хранения горячих молочных и сметанных соусов	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих яично-масляных соусов. Технологический процесс приготовления горячих яично-масляных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих яично-масляных соусов.	2

		Требования к безопасности хранения горячих яично-масляных соусов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих яично-масляных соусов.	
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление молочных, сметанных соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих молочных и сметанных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление молочных, сметанных соусов. Выбор вариантов оформления сложных горячих молочных и сметанных соусов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих молочных и сметанных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления сложных горячих соусов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщение, рефератов, докладов по изучаемой теме			17
Учебная практика Виды работ 1. Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих соусов.			2
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. 2. Отработка навыков приготовления сложных горячих мясных, рыбных, грибных соусов. 3. Отработка навыков приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов. 4. Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами. 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих соусов			36
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра			42
Тема 4.1.Значение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей	Содержание		4
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра в питании. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	2
	2.	Требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов исыра в питании. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	2
Тема 4.2.	Содержание		6

Технология приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	1.	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных отварных и припущенных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к безопасности и хранению отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из овощей, грибов и сыра	2
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из овощей, грибов и сыра	2
Тема 4.3. Технология приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к безопасности хранения тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих тушеных блюд из овощей, грибов.	2
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных горячих тушеных блюд из овощей, грибов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из тушеных овощей. Выбор вариантов оформления сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.4.	Содержание		12

Технология приготовления жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	1.	Технологический процесс приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к безопасности хранения жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей	2
	2.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных блюд из овощей, грибов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных жареных блюд и гарниров из овощей и грибов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей. Выбор вариантов оформления жареных сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных жареных блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.5. Технология приготовления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления запеченных сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты комбинирования различных способов приготовления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к безопасности хранения запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов.	2
	2.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении блюд из овощей.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из запеченных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2

	2.	Приготовление блюд из запеченных овощей. Выбор вариантов оформления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			21
Учебная практика Виды работ 1. Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих блюд из овощей			2
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов. 2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварных, припущенных, жареных овощей 3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеных, запеченных овощей 4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из грибов, сыра 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра			36
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы			122
Тема 5.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря			38
Тема 5.1.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной припущенной рыбы	Содержание		6
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Классификация рыбы, условия хранения и требования к качеству различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря. Процессы, происходящие при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы . Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Составление ТК.	2
Тема 5.1.2. Технология приготовления	Содержание		12
	1.	Технологический процесс приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд рыбы	2

сложных горячих блюд из жареной рыбы		Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных сложных горячих блюд из рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных основным способом сложных горячих блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения жареных основным способом сложных горячих блюд рыбы.	
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, жаренных во фритюре и на открытом огне. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне Контроль качества готовых сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	2.	Составление технологических карт приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из жареной рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 5.1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы	Содержание		12
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из тушеной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из тушеной рыбы	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными	2

		ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
	2.	Составление технологических карт приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 5.1.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленой рыбы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Составление ТК.	2
Тема 5.1.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рыбы нерыбных продуктов моря.	2
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов			52
Тема	Содержание		6

5.2.1Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из мяса. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования при приготовлении блюд из мяса. Условия хранения и требования к качеству различных видов мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд из мяса. Процессы, происходящие при замораживании и размораживании мяса. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов из мяса. Техника порционирования мяса и процессы, происходящие при этом. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса с гарнирами в различных предприятиях общественного питания.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.	2
Тема 5.2.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов	Содержание		18
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из говядины, жаренной порционными кусками. Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса говядины. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса говядины.	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из свинины и баранины, жаренной порционными кусками. Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными	2

		ингредиентами для создания гармоничных жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины. Требования к безопасности хранения жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины.	
	4.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, жаренного мелкими кусками и субпродуктов Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса Требования к безопасности хранения жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса Контроль качества готовых сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов.	2
	2.	Составление ТК на сложные горячие блюда из жареного мяса и субпродуктов.	
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	2.	Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса	2
	3	Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 5.2.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов	Содержание		18
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушенного крупным куском. Варианты комбинирования различных способов приготовления тушенного крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушенных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушенных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения тушенных крупным куском сложных горячих блюд из мяса.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушенного порционными кусками.	2

		Варианты комбинирования различных способов приготовления тушенных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушенных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушенных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушенного мелкими кусками. Варианты комбинирования различных способов приготовления тушенных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушенных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушеных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из тушеного мяса	
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса и субпродуктов Варианты комбинирования различных способов приготовления запеченных сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных запеченных сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи запеченных сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из запеченного мяса.	2
	4	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов.	2
	2.	Составление ТК на сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	2

	3.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 5.2.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рубленого мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из рубленого мяса.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленого мяса. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленого мяса. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленого мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса и субпродуктов.	2
Тема 5.2.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из мяса диких животных Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из мяса диких животных Требования к безопасности хранения готовых блюд	2
	2	Технологический процесс приготовления сложных горячих национальных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих национальных блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих национальных блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из мяса диких животных Требования к безопасности хранения готовых блюд. Контроль качества готовых сложных блюд из мяса.	2
Тема 5.3.Технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика			32
Тема	Содержание		6

5.3.1.Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной птицы, дичи, кролика	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования при приготовлении блюд из птицы. Условия хранения и требования к качеству различных видов птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд из птицы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих блюд из птицы. Требования к безопасности хранения горячих блюд из птицы. Процессы, происходящие при замораживании и размораживании; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов из птицы.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы . Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Техника порционирования отварной и припущенной птицы и процессы, происходящие при этом. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из отварной домашней птицы и дичи, кролика	2
Тема 5.3.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы, дичи, кролика	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из жареной птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из жареной птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из жареной птицы	2

	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из филе птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из филе птицы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из филе птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из филе птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из филе птицы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из жареной птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из жареной птицы Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из жареной птицы	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареной домашней птицы и дичи, кролика	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из жареной птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из жареной птицы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из жареной птицы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 5.3.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи, кролика	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи, кролика Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из тушеной птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из птицы	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеной птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из тушеной птицы Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из тушеной птицы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеной домашней птицы и дичи, кролика	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеной птицы	2

		Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	
	2.	Приготовление блюд из тушеной птицы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеной птицы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 5.3.4.Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи, кролика	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи, кролика Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой птицы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рубленой птицы.	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленой птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленой птицы. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленой птицы	2
	Практические занятия		2
	1	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленой домашней птицы и дичи, кролика	2
Курсовая работа	Содержание		30
	1	Введение. Обоснование актуальности и значение темы с учетом современных требований	2
	2	Характеристика и особенности технологической обработки сырья и продуктов.	2
	3	Разработка ассортимента блюд и напитков	2
	4	Классификация и характеристика блюд и напитков	2
	5	Разработка и оформление меню	2
	6	Технологический процесс приготовления блюд, напитков	2
	7	Организация рабочих мест при приготовлении блюд	2
	8	Подбор оборудования и инвентаря	2
	9	Показатели качества и безопасности блюд, изделий	2
	10	Составление технологических карт	2
	11	Разработка технико-технологических карт	2
	12	Современные требования к оформлению и подаче блюд, изделий	2
	13	Заключение	2
	14	Графическая часть	2
	15.	Защита курсовой работы	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			61
Самостоятельная работа по выполнению курсовой работы Примерная тематика курсовых работ по модулю 1. Ассортимент и приготовление первых блюд в русской кухне. 2. Ассортимент и приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья. 3. Разработка ассортимента фирменных блюд из овощей, грибов.			15

4. Разработка фирменных блюд из мяса. 5. Ассортимент мясных блюд русской кухни. 6. Ассортимент и приготовление блюд из котлетного мяса. 7. Ассортимент и приготовление блюд из сыра в современной кухне. 8. Разработка ассортимента фирменных блюд из рыбы. 9. Разработка ассортимента фирменных блюд ресторана. 10. Разработка ассортимента блюд для тематического мероприятия.	
Учебная практика Виды работ 1. Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	2
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы 2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы 3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы 4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы 5. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного, жареного мяса 6. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса. 7. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса 8. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, жареной птицы 9. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной, рубленой птицы. 10. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	72
Всего	738

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;

- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

7.. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу

11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

16.Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. 1.Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)

2. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)

3. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)

4. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. – М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2014.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2015
5. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
7. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

9. «Гастрономъ»
10. «Питание и общество»
11. «Ресторанные ведомости»
12. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru
11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.03.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ03 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Пм 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных супов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных супов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных супов; -обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных супов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных супов: -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных супов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных супов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных супов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных супов	практическая работа тестирование собеседование тестирование тестирование собеседование тестирование проверочная работа тестирование тестирование практическая работа проверочная работа тестирование

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов; - правильность хранения сложных горячих соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих соусов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных горячих соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих соусов.	практическая работа тестирование тестирование тестирование проверочная работа тестирование тестирование тестирование проверочная работа тестирование практическая работа проверочная работа тестирование
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра. .	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра: - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из овощей, грибов, сыра; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей, грибов, сыра: -выбор оптимального режима для	практическая работа тестирование тестирование тестирование тестирование тестирование

	приготовления блюд из овощей, грибов, сыра; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из овощей, грибов, сыра: -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из овощей, грибов, сыра	тестирование тестирование тестирование проверочная работа проверочная работа тестирование
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации;	практическая работа тестирование тестирование тестирование проверочная работа тестирование тестирование тестирование проверочная работа тестирование

	-самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	проверочная работа проверочная работа тестирование
Промежуточный контроль		По МДК - экзамен По ПМ – экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания,** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с ФГОС СПО

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 414 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося– 306 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 204 часов;
самостоятельной работы обучающегося– 102 часов;
производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техник- технолог**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ -04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа проект, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	10
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 1. Принципы организации производства приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	39	26	14		13		-
ПК 4.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	45	30	12		15		-
ПК 4.2	Раздел 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	48	32	14		16		
ПК 4.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении	54	36	20		18		
ПК 4.4	Раздел 5. Технология приготовления приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	120	80	40		40		

ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						108
	Всего:	414	204	100		102		108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ -04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			**414**
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**306**
Раздел 1. Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**26**
Тема 1.1. Теоретические основы технологии производства мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**6**
	1.	Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент кондитерской продукции	2
	2.	Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных хлебобулочных, кондитерских изделий	2
Тема 1.2. Организация производства предприятий по выпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**12**
	1.	**Организация технологического процесса производства** предприятий по производству мучных кондитерских изделий. Организация технологической линии производства мучных кондитерских изделий	2
	2	**Технологическое оборудование и инвентарь.** Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование для производства сложных хлебобулочным изделий	2
	3	**Технологическое оборудование и инвентарь.** Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование для производства сложных мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Составление производственной программы кондитерских цехов	2
	2.	Расчет сырья для выполнения производственной программы	2
	3	Расчет и подбор оборудования для кондитерского производства	2
Тема 1.2.	**Содержание**		**8**

Подготовка сырья и полуфабрикатов	1.	**Подготовка и оценка качества сырья.** Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия		**6**
	1.	Расчет массы сырья, взаимозаменяемости	2
	2	Расчет муки с учетом влажности	2
	3	Оценка качества сырья	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**13**
Задания для самостоятельной работы Разработка системы контроля за правилами приемки сырья Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного оборудования, применяемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции Технологические линии, выделяемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Освоение приемов рисования по заданию преподавателя Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика **Виды работ** • Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха • Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха • Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**14**
Раздел ПМ 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			**30**
Тема 2.1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**Содержание**		**30**
	1.	Классификация теста.	2
	2	Способы разрыхления теста,	2
	3	Процессы, происходящие при замесе, брожении теста	2
	4	Процессы происходящие при выпечке	2
	5	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	6	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	7	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	8	Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевое тесто	2
	9	Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Практические занятия		**4**
	1	Составление схем приготовления сложных хлебобулочных изделий; составление технологических карт	2

	2	Проведение расчетов по формулам; оформление документации	2
	Лабораторные занятия		**8**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;.	2
	2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления;	2
	4	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции Контроль качества готовой продукции из дрожжевого теста	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			**15**
Задания для самостоятельной работы Составление технологических карт. Составление технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Анализ ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика **Виды работ** Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба; Приобретение навыков расчёта сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздни хлеба.			**22**
Раздел ПМ 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			**32**
Тема 3.1 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание**		**24**
	1.	Ассортимент, характеристика мелкоштучных кондитерских изделий	2
	2	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2
	3	Технология приготовления печенья, пряников	2
	4	Технология приготовления кексовых изделий, ассортимент, определение качества	2
	5	Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения.	2
	6	Технологический процесс отделки , выпечки мелкоштучных изделий	2
	7	Контроль качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества; Органолептический метод определения ;	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расчет сырья с учетом норм взаимозаменяемости продуктов, расчет воды для замеса теста заданной влажности	2
	Лабораторные занятия		**8**
	1. 2	Органолептическая оценка качества продуктов; Технология приготовления мелкоштучных кондитерских	2 2

		изделий;	
	3 4	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2 2
Тема 3.2. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	**Содержание**		**8**
	1	Ассортимент мучных кондитерских изделий пониженной калорийности, виды теста для мелкоштучных изделий	2
	2	Технологический процесс приготовления теста, разделка Выпечка изделий, проведение оценки качества	2
	Практические занятия		**4**
	1 2	Расчет сырья с учетом норм взаимозаменяемости продуктов, Расчет воды для замеса теста заданной влажности	2 2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			**16**
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Составление технологических карт и технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при ведении технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий , изделий пониженной калорийности Анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Виды современного оборудования, используемы при приготовлении Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика **Виды работ** 1. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий 2. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных конд изделий 3. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.. Участие в контроле ка безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			**22**
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении			**36**
Тема 4.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	**Содержание**		**6**
	1.	Виды сырья для отделочных полуфабрикатов. Подготовка к производству	2
	2.	Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов. помады	2
	Практическое занятие		**2**
	1.	Составление технологических карт, произведение расчетов по формулам	2
Тема 4.2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикато	**Содержание**		**18**
	1.	**Кремы.** Классификация кремов, особенности приготовление, процессы, происходящие при приготовлении, требования к качеству, использование, режим хранения.	2
	2	**Суфле, зефир, желе**: технология приготовления, использование, требования к качеству.	2

в	3	**Сахарные полуфабрикаты :Глазури, карамель кандир:** технология приготовления, использование, требования к качеству, украшения из кандира. Фондант, изомальт	2
	4	**Полуфабрикаты для украшения кондитерских изделий.** Сахарная мастика Марципан,	2
	5	Посыпки, шоколад: способы приготовления , использование, требования к качеству; украшения из посыпок и шоколада	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление схем приготовления отделочных полуфабрикатов; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.3. эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	**Содержание**		**8**
	1.	Основы эстетики и дизайна	2
	Практические занятия		**6**
	1	Рисование с натуры предметов домашнего обихода, растений	2
	2	Рисование с натуры предметов домашнего обихода, растений	2
	3	Рисование фруктов и овощей	2
Тема 4.4. Изготовление элементов художественного декора	**Содержание**		**4**
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
	2.	Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов;	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. . Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении			**18**
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Составление технологических карт Составление технико-технологических карт Анализ ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Изготовление макетов тортов и пирожных с использование сложных отделочных полуфабрикатов			

Производственная практика **Виды работ** 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха; Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 2. Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов; Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 3. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов			**22**
Раздел ПМ 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			**80**
.	**Содержание**		**22**
Тема 5.1 Технология приготовления пирожных	1.	Бисквитные пирожные: Классификация, ассортимент пирожных	2
	2	Технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами	2
	3	Требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	4.	Песочные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2
	5	Песочные пирожные. оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству.	2
	6	Слоеные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	7.	Заварные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	8.	Белково- ореховые и миндальные пирожные**.** Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	9.	Крошковые пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	Практические занятия		**4**
	1	Составление схем приготовления пирожных с использование различных отделочных полуфабрикатов;	2
	2	Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 5.2 Технология приготовления праздничных тортов	**Содержание**		**58**
	1	Бисквитные торты**.** Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2
	2	Бисквитные торты оформление отделочными полуфабрикатами,	2
	3	Бисквитные торты требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	4	Песочные торты. Ассортимент, технологический процесс приготовления.	2
	5	Песочные торты оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству.	2
	6	Слоеные торты. Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2
	7	Слоеные торты. оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	8	Белковые торты Ассортимент, технологический процесс	2

		приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	
	9	миндальные торты Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	10	крошковые торты Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	11	Фирменные торты и пирожные Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	12	Национальные сложные мучные кондитерские изделия	2
	Практические занятия		**10**
	1	Разработка новых видов кондитерских изделий.	4
	2	Разработка новых видов кондитерских изделий.	4
	3	Оформление технологической документации.	2
	Лабораторные занятия		**26**
	1	**Технология приготовления бисквитных пирожных и праздничных тортов** Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	4
	2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	4	**Технология приготовления песочных пирожных и праздничных тортов** Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
	5	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	4
	6	**Технология приготовления слоеных, заварных пирожных и праздничных тортов** Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
	7	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	4
	8	**Технология приготовления белковых, крошковых, миндальных пирожных и праздничных тортов** Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
	9	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение	4

		оценки качества и безопасности готовой продукции	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			**40**
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Составление технологических карт. Составление технико-технологических карт Ознакомление с ассортиментов выпеченных и отделочных полуфабрикатов для праздничных тортов Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и рекомендации по расширению ассортимента в кондитерских цехах предприятий общественного питания Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач.			
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ** 1 Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха; Приобретение навыков расчета сырья для приготовления пирожных и тортов 2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов; 3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов; 4. Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов; Участие в контроле качества и безопасности подготовки сырья пирожных и праздничных тортов			**28**
		Всего	**414**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ04;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;

- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ04;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Законодательные и нормативные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации:
– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ
- часть 2 - от 22.12.1995г
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г.№2300/1-I .
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. М: Маркетинг, 2000.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ. М., 2001.
5. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
7. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
9. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Стандарты

1. ГОСТ Р 50764-2008. «Услуги общественного питания. Общие требования».
2. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
4. ОСТ 28-1-2008. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. ГОСТ Р 50935-2008. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2011.-296 с.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - 14-е изд. - Санкт-Петербург : Профи, 2012. - 296 с.

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)

2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).
4. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
5. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО) :
6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012;
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2011.-373 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

1. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2000.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).
3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.
4. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО).

Журналы:

13. «Гастрономъ»
14. «Питание и общество»
15. «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы*:*

1.www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. http://kulynariya.ru/torty/
4. http://edimtort.blogspot.ru/
5. http://images.yandex.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях. Учебная практика организуется в учебной лаборатории. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.04.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование по профилю данного модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав:

- высшее образование соответствующей профессиональной сферы;

- практический опыт работы на производственных предприятиях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ 04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; ассортимент сложных хлебобулочных характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных; основные критерии оценки качества теста; --методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды	**Текущий контроль:** -практическая работа; - лабораторная работа; -собеседование; Практическая работа собеседование Практическая работа тестирование

	технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры;	тестирование
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными	Практическая работа Лабораторная работа собеседование тестирование лабораторная работа Собеседование тестирование

	полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации;	*Отчет по практике*
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий - демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий	Собеседование Лабораторная работа Тестирование собеседование
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении	-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении -демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря -демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов -обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных	Лабораторная работа Собеседование Практическая работа Лабораторная работа Отчет по ЛР Собеседование Собеседование тестирование

	полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования	
Промежуточный контроль		По ПМ – экзамен (квалификационный) По МДК - экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС, утвержденными в 2014 г. и Законом РФ «Об образовании» № 273 по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – **360** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **72** часа;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики – **108** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05
Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05

Код Профессио-нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК5.1, 5.2	**Раздел 1.** Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	**63**	**26**	10		13		**24**	-
ПК 5.1	**Раздел 2.** Технология приготовления сложных холодных десертов	**105**	**66**	36		33		**6**	-
ПК 5.2	**Раздел 3.** Технология приготовления сложных горячих десертов	**84**	**52**	24		26		**6**	-
ПК 5.1, 5.2	**Производственная практика, (по профилю специальности)**, часов	**108**							**108**
	Всего:	**360**	**144**	70	-	72	-	**36**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК 05. 01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			**216**
Раздел 1 ПМ 05. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов			**26**
Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**8**
	1	**Пищевая ценность и характеристика сырья для сложных холодных и горячих десертов.** Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов; Характеристика сырья; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных десертов.	2
	2	**Классификация, ассортимент сложных десертов.** Классификация сложных холодных и горячих десертов; Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных холодных десертов.	2
	2.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих десертов.	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**10**
	1.	**Подготовка и оценка качества сырья.** Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных десертов.	2
	2.	**Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.** Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	3.	**Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.** Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Оформление документации при приемке сырья.	2
	2.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2
Тема 1.3. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**8**
	1.	**Технологическое оборудование и инвентарь.** Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	4
	2.	**Организация технологической линии.** Размещение технологического оборудования;	2
	3.	**Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов**	2
	Практические занятия		**2**

	1.	Расчет оборудования для приготовления десертов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов Технологические линии, выделяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Составление схем приготовления Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			**13**
Учебная практика **Виды работ** 1.Классификация сложных холодных и горячих десертов 2. Расчет пищевой и энергетической ценности сложных холодных десертов 3. Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих десертов 4.Оформление приемки сырья и продуктов 5.Органолептическая оценка товаров по качеству 6. Работа с НТД по оценке качества сырья и продуктов. 7. Организация работы в холодном и горячем цехах при приготовлении холодных и горячих десертов. 8.Использование оборудования инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов 9. Оформление и подача сложных холодных и горячих десертов 10. Контроль качества и безопасность готовой продукции 11. Разработка способов улучшения качества выпускаемой продукции на предприятии.			**24**
Производственная практика **Виды работ** 1.Анализ организации производства предприятия 2. Участие в приемке и органолептической оценке качества продуктов 3. Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования			**24**
Раздел 2 ПМ 05 Технология приготовления сложных холодных десертов.			**66**
Тема 2.1. Технология	**Содержание**		**14**

риготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	1.	**Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Методы приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов и компотов десертов; Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2
	2.	**Способы оформления и отпуска сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов	2
	3.	**Контроль качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; **Способы сервировки и подача сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Техника подачи сложных холодных десертов: фруктовых из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2

	4.	**Контроль качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; **Способы сервировки и подача сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.** Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Техника подачи сложных холодных десертов: фруктовых из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов	2
	Лабораторные занятия		**4**
	1.	**Приготовление компотов** Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов;	2
	2.	**Приготовление компотов** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов.	**Содержание**		**24**
	1.	**Технологический процесс приготовления сложных холодных желированных десертов.** Методы приготовления сложных холодных желированных десертов. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов: бланманже, муссов, самбуков, кремов (крема ванильного с фруктами) и др. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных желированных десертов;	2
	2.	**Способы оформления и отпуска сложных холодных желированных десертов.** Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.	2

	3.	**Контроль качества готовых сложных холодных желированных десертов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных желированных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных желированных десертов.	2
	4.	**Способы сервировки и подача сложных холодных желированных десертов.** Правила сервировки при подаче сложных холодных желированных десертов; Техника подачи сложных холодных желированных десертов.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Контроль полноты вложения сырья для приготовления киселей	2
	2.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении кремов	2
	Лабораторные занятия		**12**
	1.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов.** Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов.** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов.	2
	3.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов.** Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	4.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов.** Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	5.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов.** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов.	2
	6.	**Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов.** Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.3. Технологи	**Содержание**		**14**

приготовления замороженных десертов.	1.	**Технологический процесс приготовления замороженных десертов.** Методы приготовления замороженных десертов; Технология приготовления сложных холодных замороженных десертов: мягкое мороженое с различными наполнителями, сорбетто, гранито, парфе, щербета и др.; Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи замороженных десертов; Требования к безопасности хранения замороженных десертов.	2
	2.	**Способы оформления и отпуска замороженных десертов.** Варианты оформления и техника декорирования замороженных десертов.	2
	3.	**Контроль качества готовых замороженных десертов.** Основные критерии оценки качества готовых замороженных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества замороженных десертов.	2
	4.	**Способы сервировки и подача замороженных десертов.** Правила сервировки при подаче замороженных десертов; Техника подачи замороженных десертов.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	**Приготовление сложных замороженных десертов.** Органолептическая оценка качества продуктов;	2
	2.	**Приготовление сложных замороженных десертов.** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления замороженных десертов.	2
	3.	**Приготовление сложных замороженных десертов.** Принятие решения по организации процессов приготовления замороженных десертов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции замороженных десертов.	2
Тема 2.4. Технология	**Содержание**		**14**

приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	1.	**Технологический процесс приготовления десертов на основе сливок и сыра** Методы приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра: чизкейка, тирамису и др.; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	2.	**Способы оформления и отпуска.** Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	3.	**Контроль качества готовых десертов на основе сливок и сыра.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. **Способы сервировки и подача десертов** Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Техника подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление схем приготовления блюд. Проведение расчетов	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	**Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра** Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	**Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	3.	**Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра** Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Технология приготовления сложных холодных десертов Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных холодных десерт Выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя			**33**
Учебная практика **Виды работ** 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов 2.Расчет количества порций сложных холодных десертов из имеющихся продуктов. 3. Приемы оформления сложных холодных десертов			**6**
Производственная практика **Виды работ** 1.Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов 2. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала 3.Приготовление сложных холодных десертов с применением различных способов и приемов приготовления. 4. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. 5. Оформление технологической документации по сложным холодным десертам 6. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.			**48**
Раздел 3 ПМ 05 Технология приготовления сложных горячих десертов.			**52**
Тема 3.1. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы	**Содержание**		**20**
	1.	**Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы.** Методы приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы; Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы: блинчиков, овощных кексов, гурьевской каши, пудингов, шарлотки, маффинов, халвайтеров, клафути и др.;	2
	2.	**Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы.** Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из муки и крупы; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы; Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	3.	**Способы оформления и отпуска.** Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	4.	**Контроль качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы.** Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из муки и крупы.	2

	5.	**Способы сервировки и подача сложных горячих десертов из муки и крупы.** Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из муки и крупы; Техника подачи сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении горячих десертов из муки и крупы	2
	2.	Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1	**Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы** Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	**Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	3.	**Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы** Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих фруктовых десертов	**Содержание**		**20**
	1.	**Технологический процесс приготовления сложных горячих фруктовых десертов.** Методы приготовления сложных десертов; Технология приготовления сложных десертов: фрукты запеченные, жаренные в тесте, фаршированные, фламбированные; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных десертов.	2
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных десертов; Требования к безопасности хранения сложных десертов.	2
	3.	**Способы оформления и отпуска.** Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов.	2
	4.	**Контроль качества готовых фруктовых десертов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных десертов.	2
	5.	**Способы сервировки и подача десертов** Правила сервировки при подаче сложных десертов. Техника подачи сложных десертов	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении горячих десертов из фруктов	2
	2.	Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих фруктовых десертов.	2

	Лабораторные занятия		**6**
	1.	**Приготовление сложных горячих фруктовых десертов** Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	**Приготовление сложных горячих фруктовых десертов** Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных горячих фруктовых десертов	2
	3.	**Приготовление сложных горячих фруктовых десертов** Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 3.3. Сложные горячие десерты из шоколада	**Содержание**		**12**
	1.	**Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из шоколада.** Методы приготовления сложных горячих десертов из шоколада; Технология приготовления сложных горячих десертов из шоколада: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю и др.; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из шоколада; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из шоколада; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из шоколада; Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из шоколада.	2
	2.	**Способы оформления и отпуска.** Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из шоколада.	2
	3.	**Контроль качества готовых сложных горячих десертов из шоколада.** Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из шоколада; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из шоколада.	2
	4.	**Способы сервировки и подача десертов.** Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из шоколада. Техника подачи сложных горячих десертов из шоколада	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов	2
	2.	Приемы оформления сложных горячих десертов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ3 Технология приготовления сложных горячих десертов. Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных горячих десертов. Выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя			**26**

Учебная практика **Виды работ:** 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов 2.Расчет количества порций сложных горячих десертов из имеющихся продуктов. 3. Приемы оформления сложных горячих десертов	**6**
Производственная практика **Виды работ:** 1.Принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала 2.Приготовление сложных горячих десертов с применением различных способов и приемов приготовления 3. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. 4. Оформление технологической документации по сложным горячим десертам. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	**36**
Всего	**360**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

7.ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

8.ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу

11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

12.СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

13.СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

14.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15.СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

16.Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).

2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)

3. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.

5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2011-13.

6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительные источники:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учебник / М.И. Белошапка – М.: Издательский центр «Академия», 2006

2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2011

3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2008.

4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009

5. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 200765. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева – Ростов-на-Дону:Феникс, 2008.
7. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

16. «Гастрономъ»
17. «Питание и общество»
18. «Ресторанные ведомости»
19. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/65/
2. http://go.mail.ru/search
3. http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx
4. http://spb-tei.ru/cel11.html
5. http://www.mirdesrta.ru/
6. http://supercook.ru/zz220-08.html
7. http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/
8. http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345
9. http://slbl.ru/
10. http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях. Учебная практика организуется в учебной лаборатории. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли.
Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.
Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля.
Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
Педагогический состав:
- высшее образование соответствующей профессиональной сферы;
- практический опыт работы на производственных предприятиях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1. Организовывать и	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и	*практическая работа тестирование*

проводить приготовление сложных холодных десертов.	правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов	*тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *проверочная работа* *тестирование* *тестирование*
ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов; - соблюдение температурного режима приготовления сложных горячих десертов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления	*практическая работа* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *тестирование* *проверочная работа*

	технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов	*тестирование* *тестирование*
Промежуточный контроль		По МДК – экзамен По ПМ – экзамен (квалификационный*)*

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Отчет по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Отчет по практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Отчет по практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Отчет по практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Отчет по практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Отчет по практике

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Отчет по практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Отчет по практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Отчет по практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) –является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.0210 Технология продукции общественного питания,** базовой подготовки **укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 321 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;
самостоятельной работы обучающегося –95 часов;
учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности..
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),**
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия** часов	**в т.ч., курсовая работ,** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа,** часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2, 6.3, 6.4	Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения	122	72	28	-	36	-	14	-
ПК 6.1	Раздел 2. Организация экономической работы в структурном подразделении	146	88	40		44		14	-
ПК 6.5	Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации	53	30	10		15		8	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-							-
	Всего:	321	190	78	-	*95*	-	36	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
ПМ 06. Организация работ в подразделении организации		**321**

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			**321**
Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения			**72**
Тема 1.1 Системный подход в менеджменте	**Содержание**		**4**
	1	Системный подход в менеджменте. Организация как открытая система управления. Факторы, воздействующие на организацию.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Проведение SWOT – анализа организации.	2
Тема 1.2 Цели и функции менеджмента	**Содержание**		**4**
	1	Цели и функции менеджмента.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Разработка системы целей структурного подразделения (бригады), специфических функций технолога.	2
Тема 1.3 Организационные структуры управления	**Содержание**		**4**
	1	Организационные структуры управления.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Анализ организационной структуры управления предприятия общественного питания	2
Тема 1.4 Методы управления	**Содержание**		**8**
	1	Методы управления, их классификация. Экономические и социально - психологические методы управления.	2
	2	Организационно-распорядительные методы управления. Методы дисциплинарного и правового воздействия. Дисциплинарные процедуры в организации.	2
	Практические занятия		**4**
	1	Анализ ситуаций по применению методов управления	2
	2	Разработка системы дисциплинарных процедур для предприятия общественного питания	2
Тема 1.5 Процесс менеджмента	**Содержание**		**24**
	1	Процесс менеджмента как последовательное осуществление функций управления. Особенности стратегического и тактического планов.	2
	2	Процесс организации и делегирования полномочий на предприятии общественного питания	2
	3	Положение об отделе и должностная инструкция технолога общественного питания: сущность, значение, содержание, порядок разработки и утверждения.	2
	4	Мотивация в системе управления предприятием общественного питания.	2
	5	Контроль в системе управления предприятием общественного питания.	2
	6	Информация в системе управления предприятием общественного питания.	2
	7	Информационная система предприятия общественного питания	2
	8	Управленческие решения в системе управления предприятием общественного питания.	2
	Практические занятия		**8**
	1	Разработка должностной инструкции технолога общественного питания	2
	2	Разработка системы мотивации сотрудников предприятия общественного питания.	2
	3	Разработка системы контроля за деятельностью подчиненных на предприятии общественного питания.	2
	4	Деловая игра «Принятие управленческих решений на предприятии общественного питания»	2

Тема 1.6 Руководство трудовым коллективом	**Содержание**		**16**
	1	Трудовой коллектив предприятия общественного питания.	2
	2	Управление персоналом организации и структурного подразделения. Состав и структура персонала.	2
	3	Основные подсистемы работы с персоналом: набор, отбор, адаптация, обучение персонала. Движение персонала.	2
	4	Оценка и аттестация персонала.	2
	5	Организационная культура предприятия общественного питания.	2
	Практические занятия		**6**
	1	Разработка содержания правил внутреннего трудового распорядка.	2
	2	Разработка критериев и методов оценки персонала.	2
	3	Разработка содержания организационной культуры.	2
Тема 1.7 Организация труда руководителя (специалиста)	**Содержание**		**12**
	1	Особенности управленческого труда. Научная организация управленческого труда.	2
	2	Организация рабочих мест руководителей, специалистов, работников. Планировки помещений.	2
	3	Содержание труда руководителя (специалиста).	2
	4	Собрания, совещания, заседания. Порядок подготовки и проведения	2
	Практические занятия		**4**
	1	Разработка планировок рабочих мест специалистов	2
	2	Проведение совещания, собрания	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Организация деятельности структурного подразделения			
Задания для самостоятельной работы Анализ организационно-распорядительной документации предприятия Определение ключевых факторов успеха организации Анализ распределения полномочий в организации Анализ информационной системы организации Разработка управленческих решений на основе ситуаций. Оценка уровня социально-психологического климата в коллективе. Разработка мероприятий по управлению неформальными группами. Анализ эффективности применения различных стилей руководства Разработка телефонного диалога по предложенной ситуации Анализ состава персонала организации Анализ источников набора персонала Разработка программы адаптации персонала. Разработка мероприятий по сокращению текучести кадров Разработка планировок офисных помещений. Разработка мероприятий по регулированию условий труда на рабочем месте. Анализ использования рабочего времени сотрудниками организации Разработка техники личной работы по различным видам деятельности. Оценка уровня оснащенности рабочих мест специалистов техническими средствами управления			**36**
Учебная практика **Виды работ** 1. Разработка системы личных качеств руководителя 2. Разработка плана работы подразделения 3. Разработка системы делегирования полномочий 4. Анализ эффективности системы контроля 5. Разработка плана личной работы руководителя 6. Деловая игра «Рабочий день руководителя».			**14**
Раздел ПМ 2. Организация экономической работы в структурном подразделении			**88**

Тема 2.1. Производственная программа и план товарооборота	**Содержание**		**30**
	1	Показатели деятельности предприятий общественного питания, их экономическая характеристика. Производственная мощность предприятия и пропускная способность зала; их расчет и анализ, резервы повышения эффективности использования.	2
	2.	Основные тенденции развития товарооборота; показатели плана оборота розничной торговли, их характеристика и балансовая увязка. Товарооборот предприятий общественного питания, его классификация по видам реализуемой продукции. Продукция собственного производства и покупные товары. Блюдо как единица измерения основной продукции собственного производства. Отчетность о товарообороте общественного питания, источники данных для ее составления.	2
	3	Товарные запасы и оборачиваемость средств, вложенных в товарные запасы.	2
	4	Понятие сырья в общественном питании и его классификация. Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания потребительской кооперации. Источники снабжения сырьем	2
	5	Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания. Значение и задачи анализа оборота общественного питания. Экономическая информация, используемая при анализе.	2
	6	Анализ выполнения плана реализации собственной продукции и покупных товаров, заданий по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий. Анализ расхода продуктов. Расчет степени охвата населения услугами общественного питания.	2
	7	Производственная программа, товарооборот. Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания.	2
	8	Планирование товарооборота общественного питания и оборота по выпуску продукции собственного производства. Экономическое обоснование плана оборота и выпуска блюд. Расчет выпуска и реализации блюд.	2
	9	Методика планирования оборота по реализации обеденной и другой продукции собственного производства, покупных товаров по отдельным предприятиям. Нормирование товарных запасов	2
	10	Планирование снабжения предприятий общественного питания. Продуктовый баланс.	2
	Практические занятия		**10**
	1.	Решение задач по расчету и анализу производственной мощности предприятия и пропускной способности зала.	2
	2	Решение задач по анализу производственной программы и оборота общественного питания	2
	3	Решение задач по анализу запасов сырья, товаров и расхода продуктов	2
	4	Решение задач по планированию производственной программы и товарооборота	2
	5	Разработка организационно-оперативных мероприятий по выполнению плана выпуска продукции и оборота общественного питания. Роль технолога в этой работе.	2
Тема 2.2 Труд и на предприятиях питания и его	**Содержание**		**20**
	1	Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Понятие о нормировании труда. Эффективность и производительность труда. Сущность заработной платы в условиях рыночной	2

оплата		экономики. Государственное регулирование оплаты труда.	
	2	Основные принципы организации заработной платы на предприятиях. Тарифная система оплаты труда. Использование тарифной системы в предприятиях питания. Выбор форм и систем оплаты труда. Построение систем премирования. Доплаты и надбавки. Индивидуализация условий материального стимулирования труда	2
	3	Оплата труда различных категорий работников в предприятиях питания.	2
	4	Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2
	5	Планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2
	Практические занятия		**10**
	1	Решение задач по начислению заработной платы работникам кухни и торгового зала.	2
	2	Решение задач по начислению заработной платы руководящим работникам, специалистам и служащим общественного питания.	2
	3	Решение задач по анализу показателей по труду и заработной плате	2
	4	Решение задач по планированию показателей по труду и заработной плате	2
	5	Решение задач по формированию расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания	2
Тема 2.3 Расходы предприятий питания	**Содержание**		**18**
	1	Экономическая характеристика затрат общественного питания. Сущность издержек обращения и производства в общественном питании и их классификация. Показатели эффективности затрат в общественном питании и их характеристика. Факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании. Значение экономии расходов в рыночной экономике. Роль технолога общественного питания в осуществлении режима экономии.	2
	2	Показатели, используемые при анализе издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек. Анализ расходов в предприятиях питания по общему уровню.	2
	3	Анализ расходов в предприятиях питания по статьям затрат	2
	4	Порядок планирования расходов общественного питания. Методика планирования расходов по отдельным статьям и в целом по предприятию общественного питания.	2
	Практические занятия		**10**
	1	Решение задач по анализу расходов общественного питания по общему объему	2
	2	Решение задач по анализу расходов по основным статьям	2
	3	Решение задач по расчету плана расходов по основным статьям затрат	2
	4	Решение задач по расчету плана расходов по общему объему в целом по предприятию	2
	5	Решение задач ситуационного характера по анализу и планированию расходов общественного питания по предприятию.	2
Тема 2.4 Ценообразование,	**Содержание**		**20**
	1	Цена: понятие, сущность, ее функции в условиях рыночных отношениях. Классификация цен на товары и услуги.	2

себестоимость, доходы, прибыль и рентабельность		Рыночный механизм ценообразования. Виды цен. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Порядок формирования цены на предприятиях общественного питания. Себестоимость продукции и услуг общественного питания: понятие, структура, виды.	
	2	Доходы: понятие, сущность, источники образования. Информация о доходах, ее содержание и обобщение. Факторы, влияющие на доходы предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.	2
	3	Прибыль: понятие, экономическое содержание и назначение, функции, источники формирования. Рентабельность: понятие, виды, методика расчета. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2
	4	Анализ прибыли предприятий общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.	2
	5	Экономическое обоснование величины доходов и прибыли предприятий общественного питания на планируемый период.	2
	Практические занятия		**10**
	1	Решение задач по порядку ценообразования на продукцию общественного питания	2
	2	Решение задач по анализу валовых доходов предприятий питания. Разработка мероприятий по повышению доходности предприятий общественного питания.	2
	3	Решение задач по анализу прибыли предприятий питания. Разработка мероприятий по повышению прибыли предприятий общественного питания.	2
	4	Решение задач по расчету плана валовых доходов общественного питания	2
	5	Решение задач по расчету плана прибыли общественного питания.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Организация экономической работы в структурном подразделении			**44**
Задания для самостоятельной работы Решение задач по расчету производственной мощности кухни и пропускной способности зала, эффективности их использования. Решение практических ситуаций по анализу оборота и выпуска продукции, расходу сырья по предприятию питания. Разработка мероприятий по повышению эффективности использования мощности, пропускной способности, выполнению плана оборота и выпуска продукции. Подбор статистического материала по развитию оборота розничной торговли и оборота общественного питания, выявление сложившихся тенденций его развития в условиях рынка. Работа с инструкцией по определению товарооборота предприятий питания. Работа с литературой по изучению местных источников снабжения предприятий общественного питания сырьем Разработка организационно-оперативных мероприятий, направленных на развитие оборота розничных торговых предприятий и предприятий питания Изучение Положения об оплате труда работников потребительского общества. Выполнение расчетов по анализу и планированию показателей по труду и заработной плате. Разработка организационно- экономических мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности труда работников сферы товарного обращения и рациональное использование средств на оплату труда.			

Работа с основной и дополнительной литературой по разработке мероприятий, направленных на повышение производительности труда и экономию средств на оплату труда. Знакомство с информацией о количественном и качественном составе кадров работников системы АКПС. Решение задач по анализу и составлению плана расходов по статьям и общему объему по предприятию питания. Работа с литературой по проблеме снижения расходов в общественном питании. Решение задач по анализу и расчету плана валового дохода и прибыли в общественном питании. Разработка мероприятий по повышению доходности и прибыльности предприятий питания. Ознакомление с расчетом продажных цен на отдельные блюда в столовой техникума.			
Учебная практика **Виды работ** 1. Решение ситуаций по анализу выполнения производственной программы и оборота предприятия питания 2. Решение ситуаций по составлению производственной программы и плана оборота предприятия питания 3. Решение ситуаций по анализу расхода сырья и продуктов, расчету потребности в сырье 4. Решение ситуаций по анализу показателей по труду и заработной плате, издержек предприятий питания 5. Решение ситуаций по планированию отдельных статей издержек предприятий питания 6. Решение ситуаций по анализу доходов и прибыли предприятий питания 7. Решение ситуаций по расчету плана доходов и прибыли			**14**
Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации			**30**
Тема 3.1 Ведение учетно-отчетной документации	**Содержание**		**30**
	1	Понятие учета, его виды, требования, характеристика учетных измерителей. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств. Задачи и основы организации бухгалтерского учета производства продукции и товарооборота. Особенности учета в организациях общественного питания.	2
	2	Понятие бухгалтерского баланса, его назначение. Виды балансов. Структура баланса. Содержание статей актива и пассива баланса.	2
	3	Понятие, виды и структура бухгалтерских счетов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности. Порядок записи по счетам. Корреспонденция счетов.	2
	4	Понятие, назначение и классификация документов. Требования к составлению документов. Понятие, назначение и классификация учетных регистров. Порядок исправления ошибочных записей в учетных регистрах.	2
	5	Правила ведения кассовых операций в РФ. Порядок оформления кассовых операций. Отчетность кассира. Синтетический учет операций по кассе.	2
	6	Понятие и структура цены, наценка, порядок ее установления. Принципы калькулирования продажных цен на готовую продукцию.	2
	7	Учет поступления сырья на предприятиях общественного питания. Порядок приемки продуктов по количеству и качеству, документальное оформление приемки. Порядок учета сырья и товаров кладовой, документальное оформление операций по отпуску из кладовой сырья. Понятие естественной убыли, порядок списания сумм естественной убыли. Синтетический учет движения товаров.	2

		Отчетность заведующего складом (кладовщика). Организация натурально-стоимостного учета сырья, товаров и тары на складе (в кладовой).	
	8	Порядок учета сырья в производстве. Документальное оформление и учет операций кухни, обеденного зала и буфета. Отчетность материально-ответственных лиц кухни и буфета. Контрольные функции бухгалтера при приемке, проверке и обработке отчетов материально-ответственных лиц.	2
	9	Документальное оформление и синтетический учет выпуска готовых изделий. Понятие товарооборота. Документальное оформление и синтетический учет реализации готовой продукции. Порядок определения финансовых результатов от реализации продукции. Инвентаризация сырья и продукции: понятие, значение, порядок проведения и документальное оформление.	2
	10	Основные положения по оплате труда работников организаций общественного питания. Учет использования рабочего времени, формы и системы оплаты труда. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2
	Практические занятия		**10**
	1	Составление плана-меню и калькуляционной карточки	2
	2	Составление отчетов материально ответственных лиц	2
	3	Решение ситуационных задач по учету выпуска и реализации готовой продукции	2
	4	Выполнение работ по оформлению инвентаризации имущества и обязательств	2
	5	Оформление табеля учета рабочего времени	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Оформление учетно-отчетной документации			**15**
Составление конспекта по вопросу «Составление калькуляционного расчета на кондитерские изделия». Составление кассовых документов, запись их в кассовую книгу Составление бухгалтерской отчетности. Составление отчетов материально-ответственных лиц Оформление учетно-отчетных документов Расчет выхода продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией Анализ правильности оформления учетно-отчетной документации			
Учебная практика **Виды работ** 1. Оформление учетно-отчетных документов 2. Оформление приемки сырья и покупных продуктов. 3. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией			**8**
		Всего	**321**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- интерактивная доска,
- компьютер,
- технические средства управления,

- калькуляторы,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- наглядные пособия.
- принтер,
- проектор,
- экран,
- программное обеспечение: Microsoft Word, Excel,
- справочно-правовые системы Консультант плюс, Гарант,
- цифровые коллекции наглядных пособий.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную Учебная практика проводится рассредоточено в учебном кабинете .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 1 от 30.11.1994 № 51-ФЗ, часть 2 от 26.01.1996 №14-ФЗ (в действующей редакции)
2. Федеральный закон “Об акционерных обществах” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 26 декабря 1995, № 208-ФЗ
3. Федеральный закон “Об обществах с ограниченной ответственностью” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 08 февраля 1998 № 14-ФЗ
4. Федеральный закон “О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой от 19.июня.1997 с изм. и доп. 23 апреля 2012г.]. – М.: Гросс – Медиа, 2012

Основные источники:

1. Веснин В.Р. Менеджмент.[Текст]: учебное пособие / Веснин В.Р. – М.: Проспект, 2014
2. Волкогонова О.Д. Управленческая психология.[Текст] учебник/ Волкогонова О.Д -М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2014
3. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика организации. [Текст] учебник – М.: КНОРУС, 2013
4. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента[Текст]: учебное пособие/ Кабушкин Н.И. - Москва: Проспект, 2012
5. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление)
6. Мусалов, Н. П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции [Текст] : учебник / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 240 с. - (Проф. образование)
7. Мескон М.Х. Основы менеджмента [Текст]: учебное пособие / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф./ - М.: ООО «И.Д. Вильямс», 2012
8. Попова А.А. Менеджмент. Практикум. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013
9. Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с. - (Проф. образование).
10. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Текст] : учебник / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва:Магистр, 2014. -256с.
11. Фридман А.М.Экономика торговли и общественного питания потребительского общества/ [Текст]: учебное пособие/ Фридман А.М. / - Изд. Торговая корпорация «Дашков и К», 2017
12. Чалдаева, Л. А. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 410 с. - (Проф. образование)
13. Чечевицына, Л. Н. Экономика предприятия [Текст] : учеб. пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. - 10-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2015. - 378 с. - (СПО)

Дополнительные источники:

1. Виханский, О. С. Менеджмент [Текст] : учебник для сред. спец. уч.заведений. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 288 с.

2. Косьмин, А. Д. Менеджмент. Практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 160 с. : ил.
3. Драчева, Е. Л. Менеджмент. Практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 304 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление).
4. Михненко П. А.Т еория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014
5. Грачев С.М. Сборник должностных инструкций.[Текст]: учебное пособие/ Грачев С.М. – М.: Проспект, 2011

Интернет-ресурсы:

http: // ru.wikipedia.org
http: // www.aup.ru
http: // www.connect.ru
http: // www.elitarium.ru
http: // www.geizer.ru
http: // www.retailclub.ru
http: // www.psychologist.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Данному модулю предшествует изучение дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», профессиональных модулей «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Учебная практика проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководство практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля и опыт педагогической деятельности не менее 5 лет, прохождение стажировки не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность расчета основных плановых показателей деятельности организации	Практическая работа
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Обоснованность распределения работы между исполнителями Своевременность и аргументированность составления плана работы	Практическая работа
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Своевременность и точность выполнения работ исполнителями Соответствие порученной работы особенностям личности	Практическая работа

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Обоснованность выбора методов контроля и оценки Соответствие методов контроля и оценки выполняемой деятельности	Практическая работа
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность оформления учетно-отчетной документации	Практическая работа
Промежуточный контроль по модулю экзамен квалификационный Промежуточный контроль по МДК -Экзамен		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	*Кейс*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	*Кейс*
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Своевременность и аргументированность принятия решений	*Кейс*
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Своевременность и результативность поиска информации	*Кейс*
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность подбора средств поиска информации	*Практическая работа*
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Правильность подбора средств общения с коллегами	*Практическая работа*
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	*Практическая работа*
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	*Практическая работа, кейс*
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Правильность подбора методов выполнения работ	*Практическая работа*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**
В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП) **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:
обработки сырья;
приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;
уметь:
проверять качество сырья;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;
использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;
оценивать качество готовой продукции;
выбирать способы хранения готовой продукции.
знать:
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;
правила хранения и требования к качеству;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 432 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 72 часов;
учебной практики – 36 часов
производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПК 7.1,7.3	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	81	42	14		21		16	
ПК 7.2-7.3	Раздел 2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий	171	102	56		51		20	
ПК 7.4-7.6	Производственная практика	180							180
	Всего:	432	144	70		72		36	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел ПМ 07			
МДК 07.01. Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции **Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**			**42**
Тема 1.1. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	**Содержание**		**16**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени	2
	4.	Технологический процесс обработки грибов.	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Оценка качества овощей , решение ситуационных задач	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.	2
	2.	. Разработка ассортимента полуфабрикатов из капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени, грибов.	2
	3	Оценка качества полуфабрикатов из овощей	2
Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	**Содержание**		**10**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом	2
	3.	Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки	2
	4.	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья	2
	Практические занятия		**2**

	1.	Оценка качества поступившей рыбы, решение ситуационных задач	2
Тема 1.3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	**Содержание**		**10**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	2
	2.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов	2
	3.	Технологический процесс приготовления натуральной и котлетной массы, процесс приготовления полуфабрикатов	2
	4.	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Оценка качества мясного сырья, расчет сырья, выхода полуфабрикатов	2
Тема 1.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	**Содержание**		**6**
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, дичи, мяса кролика. Проведение оценки качества и безопасности полуфабрикатов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов			**21**
Примерная тематика домашних заданий Разработка системы контроля за правилами приемки сырья Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного механического оборудования, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Технологические линии, выделяемые при приготовлении полуфабрикатов в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению полуфабрикатов в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.			
Учебная практика			**16**
Виды работ Выполнение работ по изучению нормативных документов на приемку сырья, продуктов по количеству и качеству Отработка навыков по оформлению отпуска продукции со склада			
Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы Проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья			
Составление графика загрузки торгового зала Разработка плана-меню Расчет расхода сырья для приготовления блюд Расчёт рабочей силы и составление графика выхода на работу			
Раздел 2. Приготовление блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий			**102**
Тема 2.1 Приготовление супов	**Содержание**		**12**
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов	2
	2	Классификация супов	2

	3	Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление заправочных супов: (шей, борщей, рассольников, солянок, супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями). Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Выбор вариантов оформления заправочных супов (шей, борщей, рассольников, солянок, супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями).	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления сложных заправочных супов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2 Приготовление соусов	**Содержание**		**4**
	1.	Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов	2
	2.	Классификация и ассортимент соусов, технологический процесс приготовления соусов	2
Тема 2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	**Содержание**		14
	1.	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из отварных, жареных овощей и грибов.	2
	3.	Технологический процесс приготовления блюд из тушеных овощей и грибов	2
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление технологических схем, расчет сырья, подбор рецептуры, технологических режимов	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление жареных, запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления жареных, запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	2.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд из овощей и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам.	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**		**12**
	1.	Подготовка сырья для приготовления каш и гарниров из круп, блюд из бобовых	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	2
	3.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий	2

	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Принятие решения по организации процессов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам.	2
	2	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.5 Приготовление блюд из рыбы	**Содержание**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из отварной, тушеной рыбы	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из рыбы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	2.	Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**Содержание**		**12**
	1.	Классификация, ассортимент блюд из мяса, птицы и кролика.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса	2
	3	Технологический процесс приготовления блюд из птицы и кролика.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из отварного и жареного мяса, домашней птицы и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	2.	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления горячих блюд из отварного и жареного мяса, домашней птицы.	2
	3.	Выбор вариантов оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы с гарнирами из круп, макаронных изделий, бобовых Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2

Тема 2.7 Приготовление блюд из яиц и творога	**Содержание**		**8**
	1.	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из рыбы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	2	Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2. 8 Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**		**10**
	1.	Ассортимент, классификация холодных блюд и закусок	2
	2.	Технологический процесс приготовления салатов и холодных блюд и закусок.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.9 Приготовление сладких блюд и напитков	**Содержание**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент, приготовление холодных и горячих сладких блюд	2
	2.	Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков	2
	Лабораторные работы		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества свежих фруктов и ягод Приготовление сладких холодных блюд, ассортимент сладких блюд и напитков.	2
	2.	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования Выбор вариантов оформления сладких блюд и напитков	2
	3.	Принятие решения по организации процессов приготовления сладких блюд и напитков. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.10 Приготовление хлебобулочных,	**Содержание**		**10**
	1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Основное сырье.	2

мучных и кондитерских изделий	2.	Технологический процесс приготовления различных видов теста. Мучные блюда.	2
	Лабораторные занятия		**6**
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Принятие решения по организации процессов приготовления; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции, контроль качества готовой продукции из дрожжевого теста	2
	2.	Технология приготовления бездрожжевого тесто, приготовление фаршей, начинок. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Принятие решения по организации процессов приготовления. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции, контроль качества готовой продукции из бездрожжевого теста.	2
	3.	Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря технологического оборудования. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07. Приготовление блюд и кулинарных изделий			**51**
Разработка системы контроля за правилами приемки полуфабрикатов Оценка уровня качества поступивших полуфабрикатов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного механического, теплового, холодильного оборудования, применяемые при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий Технологические линии, выделяемые в дототовочных цехах при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.			
Учебная практика			**20**
Расчёт массы сырья для приготовления заправочных супов, соусов. Расчёт количества порций. Расчёт массы сырья для приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей. Расчёт массы сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий Расчёт массы сырья для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы Расчёт массы сырья для приготовления блюд из яиц и творога Расчёт массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок Расчёт массы сырья для приготовления сладких блюд и напитков Разработка рецептур на кулинарную продукцию для различных категорий потребителей Составление и оформление калькуляционных карточек			
Производственная практика			**180**

Виды работ Анализ организационно-правовой структуры предприятия. Прохождение инструктажа по соблюдению охраны труда и техники безопасности на рабочем месте Анализ состояния материально-технической базы и состава помещений предприятия общественного питания Отработка навыков в приготовлении супов Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из овощей и соусов к ним Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и соусов к ним Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий и соусов к ним	
Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из птицы, дичи, кроликов и соусов к ним Отработка навыков в приготовлении блюд из яиц и творога Отработка навыков в приготовлении холодных блюд и закусок Отработка навыков в приготовлении сладких блюд и напитков Отработка навыков в приготовлении теста и изделий из него Анализ источников поступления сырья и продуктов на предприятие Участие в приемке по количеству и качеству в предприятии общественного питания Оценка правильности оформления сопроводительных документов Анализ взаимосвязи складских, производственных и торговых помещений предприятия Анализ оснащенности и эффективности использования оборудования на предприятии Отработка навыков при работе на различных видах технологического оборудования Отработка навыков в порционировании готовой продукции на раздаче Отработка навыков в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала Отработка навыков в обслуживании потребителей Оценка правильности ведения учета и отчетности в предприятии общественного питания Отработка навыков по составлению товарно-денежного отчета Участие в проведении инвентаризации Анализ порядка составления калькуляционных карточек Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания Анализ документального оформления отпуска продукции общественного питания в буфеты Составление актов на списание естественной убыли продуктов	
всего	**432**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Оборудование лаборатории:
учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации:

– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ

- часть 2 - от 22.12.1995г

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г.№2300/1-I .

Стандарты:

16. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
17. ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
18. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
19. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
20. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
21. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
22. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
23. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
24. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

25. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
26. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
28. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
29. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
30. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

1. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
2. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
6. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
7. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
8. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
9. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
10. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.:ил.
11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
12. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
13. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.:ил.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
3. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

20. «Гастрономъ»
21. «Питание и общество»
22. «Ресторанные ведомости»
23. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

8. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
9. http://lammy.ru/
10. http://salat-zakuska.ru/
11. http://saasha.ru/
12. http://cool-cook.ru/
13. http://www.ya-povar.com/
14. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ07 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья	Практическая работа

	для приготовления полуфабрикатов - подбор оборудования и производственного инвентаря при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении полуфабрикатов - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры полуфабрикатов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Собеседование Творческая работа Тестирование Отчет по практике Практическая работа Творческая работа
К 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры полуфабрикатов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Тестирование, практическая работа Собеседование Практическая работа Собеседование Практическая работа
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции	- обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества; - полнота и правильность оформления результатов при оценке качества	Контрольная работа Собеседование Отчет по практике
ПК 7.4 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-анализ материально-технической базы предприятия	Собеседование,
ПК 7.5Контролировать ход	- последовательно осуществлять приемку	Практическая работа

и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	по количеству и качеству; -правильность составления пооперационной подготовки сырья к обработке -точно и грамотно соблюдать приготовление полуфабрикатов и готовой продукции	Тестирование Практическая работа
ПК7.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-точно и грамотно оформлять технологическую документацию; - своевременно осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Отчет по практике Практическая работа
Промежуточный контроль		По ПМ – экзамен (квалификационный) По МДК - экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 ОРГАНИЗАЦИЯ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация кооперативного дела и предпринимательства

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности

ПК 3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план

ПК 4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникум

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь профессиональный опыт:

- осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;

уметь:

- определять цели деятельности и миссию предприятия;
- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса;
- проводить анализ рынка товаров и услуг;
- определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия;
- разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия;
- составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;
- организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- отрасли деятельности потребительской кооперации;
- особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;
- особенности формирования корпоративной культуры;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;
- назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки;
- методы и направления маркетинговых исследований рынка;
- формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**231 час**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часа;

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация кооперативного дела и предпринимательства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 2.	Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 3.	Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 4.	Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Примерный тематический план профессионального модуля

Организация кооперативного дела и предпринимательства

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 1, ПК 2, ПК 4	Раздел ПМ 1. Потребительская кооперация как объект формирования бизнес-идей предпринимательской деятельности	63	42	12	-	21	-	-	-

ПК 1, ПК 2, ПК 4	Раздел ПМ 2. Порядок создания предприятий различных организационно-правовых форм	75	50	20		25		-	-
ПК 3, ПК 4	Раздел ПМ 3. Освоение и развитие бизнеса	74	38	18		19		36	-
ПК 1 - ПК 4	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	231	130	50	-	65	-	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация кооперативного дела и предпринимательства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
МДК 1. Организация кооперативного бизнеса			**130**
Раздел ПМ 1. Потребительская кооперация как объект формирования бизнес-идей предпринимательской деятельности			**42**
Тема 1.1. Анализ потребительской кооперации как системы	**Содержание**		**20**
	1	Общая характеристика потребительской кооперации как системы, ее социальные и нравственные основы. Конкурентные преимущества потребительской кооперации, обусловливающие перспективы ее развития в 21 веке.	2
	2	Основные отрасли хозяйственной деятельности потребительской кооперации и направления их развития.	2
	3	Кооператив как юридическое лицо. Родовые признаки кооператива. Кооперативное движение, цель и результат. Классификация и виды кооперативов. Кооперативные союзы, их необходимость, виды, функции. Кооперативные ценности и принципы. Современное международное кооперативное движение. Международный кооперативный альянс.	2
	4	Причины и предпосылки возникновения кооперативного движения. Возникновение потребительской кооперации в зарубежных странах. Особенности возникновения и развития потребительской кооперации в России.	2
	5	Правовые основы возрождения потребительской кооперации. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ»	2
	6	Организационное построение потребительской кооперации России. Органы управления и контроля потребительских обществ и их союзов.	2
	7	Пайщик – основной ресурс потребительской кооперации	2
	Практические занятия		**6**
	1	Анализ отраслей деятельности кооперативной организации региона. Экскурсия на передовое	2

		предприятие потребительской кооперации.	
	2	Анализ содержания Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ». Решение ситуаций по применению Закона.	2
	3	Оформление заявления о приеме в потребительское общество. Анализ устава потребительского общества. Разработка рекомендаций по его развитию.	2
Тема 1.2. Формирование предпринимательских идей	**Содержание**		**16**
	1	Сущность и природа предпринимательства. Понятие и основные признаки предпринимательской деятельности. Формы предпринимательства: индивидуальная и коллективная, их сущность, отличительные черты, преимущества и недостатки. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством РФ.	2
	2	Общая схема предпринимательской деятельности. Понятие о предпринимательском цикле: поиск и оценка идеи, планирование, ресурсное обеспечение, организация и управление предприятием. Предпринимательская идея. Источники формирования предпринимательских идей. Критерии и методы отбора предпринимательских идей.	2
	3	Система маркетинговой информации, характеристика ее составляющих. Методы и направления маркетинговых исследований. Методы изучения рынка. Методика проведения анкетирования.	2
	4	Фирменный стиль: понятие, характеристика составляющих, этапы разработки Бенчмаркинг: сущность, применение для поиска и обоснования предпринимательских идей.	2
	5	Клиентоориентированность как инструмент повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания системы потребительской кооперации	2
		Практические занятия	**6**
	1	Выявление потребностей пайщиков потребительских обществ, сельского населения и выбор бизнес-идей. Анализ видов предпринимательской деятельности с целью выбора направления организации кооперативного дела.	2
	2	Выбор и обоснование предпринимательской идеи. Формирование умений по определению целей создания кооперативного дела.	2
	3	Анализ фирменного стиля организации. Формирование элементов корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама	2
Тема 1.3. Законодательные основы предпринимательского дела	**Содержание**		**2**
	1.	Общие вопросы государственного регулирования предпринимательской деятельности. Антимонопольное законодательство-основа развития предпринимательства. Классификация законодательных актов в области предпринимательства. Права, обязанности, ответственность предпринимателей. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса	2

Тема 1.4. Выбор форм организации собственного дела и регистрация фирмы	**Содержание**		**4**
	1	Выбор организационно правовой формы и вида предпринимательской деятельности. Процедура государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ.	2
	2	Разработка учредительных документов, учредительного договора. Процедура получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 1. Изучение учебной, дополнительной литературы, работа с Интернет-ресурсами. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций. 4. Составление опорных конспектов. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Разработка анкеты по выявлению спроса населения на отдельные виды услуг (по заданию преподавателя). 2. Сбор информации об опыте работы лучших кооперативов мира, России, обобщение информации и создание презентации. 3. Написание рефератов, докладов: «Потребительская кооперация Алтайского края на современном этапе», «История возникновения потребительской кооперации на Алтае»», «Направления развития потребительской кооперации в России». 4. Разработка проекта предпринимательской идеи и его обоснование. 5. Решение ситуационных задач по организации кооперативного дела, обслуживанию клиентов, определению эффективности работы. 6. Построение схем процессов торгово-технологического и сервисного обслуживания клиентов. 7. Разработка и оформление фирменного стиля и бренда.			**21**
Раздел ПМ 2. Организация ресторанного бизнеса			**50**
Тема 2.1 Организационно правовые формы предприятий	**Содержание**		**6**
	1	Понятие предприятия. Основные признаки.	2
	2	Характеристика организационно-правовых форм предприятий.	2
	Практическое занятие №1 Документы необходимые при создании ресторана определенной организационно-правовой формы		**2**
Тема 2.2 Классификация предприятий общественного питания	**Содержание**		**16**
	1	Виды и классы предприятий общественного питания	2
	2	Характеристика современных форм предприятий питания	2
	3	Ресторан. Основные отличия ресторана от других предприятий питания	2
	4	Бар. Существующие разновидности баров. Особенности организация работы бара.	2
	Практическое занятие №2 Создание и презентация концепции ресторана или бара.		2
	5	Предприятия быстрого питания. Сетевые форматы.	2
	Практическое занятие №3 Анализ плюсов и минусов конкретного предприятия быстрого питания. Подготовка предложений по улучшению его работы.		2

	6	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.	2
Тема 2.3 Информационное обеспечение работы	**Содержание**		**8**
	1	Принципы функционирования предприятий ресторанного бизнеса	2
	2	Маркетинговые приемы для продвижения товаров и услуг	2
	3	Информационное обеспечение работы предприятий	2
	Практическое занятие. №4. Составление меню. Карты вин.		
Тема 2.4 Технология организации работы предприятий ресторанного бизнеса	**Содержание**		**8**
	1	Подготовка к обслуживанию. Последовательность подачи блюд, напитков Виды расчетов с потребителями	2
	Практическое занятие. №5. Изучение классических сервировок. Отработка навыков сервировки столов		2
	Практическое занятие. №6. Изучение специализированных сервировок. Отработка навыков сервировки столов		**2**
	Практическое занятие. №7. Подбор посуды для подачи блюд, напитков		2
Тема 2.5 Услуги ресторана, бара	**Содержание**		**12**
	1	Виды услуг. Обслуживание приемов и банкетов. Кейтеринг.	2
	2	Персонал предприятий ресторанного бизнеса. Организационная структура управления предприятия	2
	3	Критерии оценки работы персонала	2
	Практическое занятие №.8 Составление меню банкета.		2
	Практическое занятие №.9 Расчет количества официантов для обслуживания, банкетов, общей длины столов и их количества.		2
	Практическое занятие №.10 Составление заявки на столовые посуды, приборы и белье для проведения банкета, расчет посуды, столового белья для выездного обслуживания		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 1. Изучение учебной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций. 4. Изучение нормативно-правовой документации по вопросам предпринимательской деятельности. 5. Составление опорных конспектов. 6. Решение ситуационных задач. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Анализ действующих ресторанов на предмет организационно-правовой формы. Вывод о целесообразности той или иной формы. Правила ликвидации и реорганизации предприятий Анализ концепции существующих успешных ресторанов и баров. Подготовка рефератов по мировым брендовым сетевым проектам Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия. Подготовка реферата: "Правила этикета за столом". Анализ предложенного меню, карты вин. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам. Изучение документов по правовому обеспечению управления: Конституция РФ, Законы РФ, законодательные акты. Анализ кадровой политики ресторана.			**25**

Раздел ПМ 3. Освоение и развитие бизнеса Оценка эффективности бизнеса			**38**
Тема 3.1. Формирование имущества организуемого кооперативного дела	**Содержание**		**6**
	1.	Источники формирования имущества организуемого кооперативного дела: паевые взносы; доходы от предпринимательской деятельности; гранты и субсидии от государства на безвозмездной и безвозвратной основе; кредиты, займы; инвестиции; государственные программы развития малого бизнеса. Организация бизнеса в форме франчайзинга. Приобретение оборудования. Лизинг.	2
	Практические занятия		**4**
	1.	Анализ источников формирования имущества организуемого кооперативного дела	2
	2.	Деловая игра по организации кооперативного дела с использованием различных форм привлечения необходимых ресурсов	2
Тема 3.2. Управление рисками и инновациями	**Содержание**		**6**
	1.	Понятие инноваций, их роль и функции в современном мире. Классификации инноваций. Управление инновациями в малом бизнесе. Оценка экономической эффективности инноваций.	2
	2.	Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Обоснование и расчет показателей экономической эффективности деятельности предприятия: показатели прибыли и рентабельности; точка безубыточности проекта; баланс денежных доходов и поступлений; риски и ошибки.	2
	Практические занятия		**2**
	1	Разработка проекта плана инновационной деятельности. Подготовка плана мероприятий по снижению уровня предпринимательского риска от проведения инноваций.	2
Тема 3.3. Составление и представление бизнес-проекта	**Содержание**		**26**
	1	Бизнес-план как основа создания кооперативной организации. Назначение бизнес-плана и его основные элементы. Бизнес-план как эффективный инструмент планирования инвестиционных мероприятий в условиях изменяющейся внешней среды. Функции и принципы планирования на предприятии. Участники процесса бизнес-планирования. Этапы разработки бизнес-плана. Общие требования к бизнес-плану.	2
	2	Особенности разработки основных разделов бизнес-плана. Концепция бизнеса. Описание предприятия и отрасли: структура и содержание раздела, формирование стратегии развития предприятия, формулировка целей бизнеса.	2
	3	Исследование и анализ рынка сбыта: структура и содержание раздела; методология исследования рынка: классификация, структура, коньюнктура рынка; отбор	2

		целевых рынков. Конкуренция и конкурентное преимущество: структура и содержание раздела; оценка конкурентоспособности продукции, услуг, предприятия. План маркетинга: структура и содержание раздела; стратегия маркетинга; товарная, ценовая политика; бюджет маркетинга.	
	4	План производства: структура и содержание раздела; технологический процесс, производственная мощность; расчет потребности в ресурсах.	2
	5	Организационный план: структура и содержание раздела; требования, принципы и факторы, определяющие организационные структуры управления предприятием; этапы разработки проекта структуры предприятия.	2
	6	Финансовый план: структура и содержание раздела; планирование основных финансовых показателей предприятия; финансовая оценка проекта. Финансовая стратегия: структура и содержание раздела; потребность в инвестициях и источники их финансирования; оценка эффективности проекта в целом.	2
	7	Оценка эффективности бизнес-плана. Общественная (социально-экономическая) эффективность проекта.	2
	Практические занятия		**12**
	1	Определение концепции бизнеса. Разработка структуры бизнес - плана предприятия	2
	2	Разработка производственного и организационного плана	2
	3	Анализ экономической обоснованности разделов бизнес-плана. Расчет и анализ финансовых коэффициентов бизнес-плана. Определение факторов риска, показателей безубыточности бизнес-плана.	2
	4	Разработка резюме проекта	2
	5-6	Презентация созданного предприятия. Искусство представления.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 1. Изучение учебной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по вопросам раздела №3 профессионального модуля. 4. Изучение нормативно-правовой документации по вопросам предпринимательской деятельности. 5. Составление опорных конспектов. 6. Решение ситуационных задач. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** 1. Подготовка докладов, сообщений по видам источников привлечения ресурсов для организации кооперативного дела, современным форматам ведения торгово-коммерческого и сервисного предпринимательства, формированию корпоративной культуры, ее элементов, основным понятиям инновационного процесса, инновационного бизнеса, государственному регулированию инновационной деятельности. 2. Подготовка проекта плана инвестиционной деятельности. 3. Разработка разделов бизнес-плана кооператива. 4. Разработать аналитическую таблицу для оценки экономической обоснованности разделов бизнес-плана. 5. Составить экономическое обоснование правильности разработанных разделов бизнес-плана.			**19**

Учебная практика (Разработка проекта создания кооперативного дела в микрогруппах) **Виды работ:** 1. Формирование предпринимательской идеи проекта с применением различных методов. 2. Выбор и обоснование целесообразности предпринимательской идеи проекта. 3. Изучение покупательского спроса и товарного предложения на рынке. 4. Определение вида деятельности проекта, его обоснование. 5. Определение цели создания кооперативного дела. 6. Выбор и обоснование организационно-правовой формы предпринимательства для реализации проекта 7. Оформление документов для регистрации кооперативного дела. 8. Определение и обоснование источников формирования имущества организуемого кооперативного дела. 9. Подбор персонала для реализации проекта 10. Представление коммерческих предложений по виду деятельности проекта. 11. Разработка организационной структуры управления 12. Разработка элементов корпоративного имиджа 13. Разработка плана инновационной деятельности 14. Разработка мероприятий по предупреждению и снижению рисков. 15. Защита проекта по созданию кооперативного дела.	**36**
Всего	**231**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие: бизнес- инкубатора;
учебных кабинетов менеджмента и маркетинга, социально-экономических дисциплин, экономики организации; кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты нормативно-правовых документов, регламентирующих предпринимательскую деятельность, комплекты учебно-методической документации, комплект ученической мебели.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при условии осуществления учебной практики на базе коворкинга: персональный компьютер, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект нормативно-правовой документации, комплекты учебно-методической документации, флип-чарт, ноутбуки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

1. Конституция Российской Федерации (в действующей редакции).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (в действующей редакции); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ (в действующей редакции)
3. Налоговый кодекс РФ, (в действующей редакции)
4. Закон РФ “О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товара” от 23.09.92. ФЗ (в действующей редакции)
5. Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», 26.05.1995 (в действующей редакции)
6. Закон РФ “Об информации, информатизации и защите информации”, № 24-ФЗ от 20.02.95 ФЗ (в действующей редакции)
7. Закон “О рекламе”, № 108-ФЗ от 18.07.95 ФЗ (в действующей редакции)
8. Федеральный закон Российской Федерации "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации", от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (в действующей редакции)
9. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах и их союзах) в РФ», от 19.06.1992г №085-1 (в действующей редакции)
10. Концепция развития потребительской кооперации на период 2017-2021 годы. Центросоюз РФ.

11. «О государственной регистрации юридических лиц», 8.08.2001
12. «О несостоятельности (банкротстве) предприятий», 26.10.2002
13. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1. В редакции 2009г.
14. Федеральный закон « Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 28 декабря 2009 г № 381 – ФЗ
15. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от14.07.2001 № 134-ФЗ.

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности [Текст]: учебное пособие / Э.А. Арустамов, А.Н. Пахомкин, Т.П. Митрофанова. – М : Дашков и Кº, 2013. – 334 с.
2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 254 с.
3. Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2014.
4. Борисова, О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли [Текст]: учебное пособие / О.В. Борисова. – М.: Академия. 2015. – 208 с.
5. Вахитов, К.И. История потребительской кооперации России [Текст]: учебное пособие / К.И. Вахитов. – М.: Академия. 2015. – 400 с.
6. Волкогонова, О.Д., Зуб, А.Т. Стратегический менеджмент [Текст]: учебник / О.Д. Волкогонов, А.Т. Зуб. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 256 с.
7. Герасимов Б.И., Уляхин Т.М., Молоткова Н.В., Денисова А.Д. Коммерческая деятельность. – М.: ИД «Форум», 2015.
8. Демидова, Г.В. Управленческая психология: [Текст] учебное пособие / Г.В. Демидова. – М.: Академия. 2014. – 176 с.
9. Драчёва, Е.Л. Менеджмент [Текст] учебное пособие / Е.Л. Драчёва. – М.: Академия. 2015. – 288 с.
10. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебное пособие / Г.Г. Иванов – М.: Академия. 2015. – 272 с.
11. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: [Текст] : практикум / Г.Г. Иванов. М.: Академия, 2014. – 224 с.
12. Мазилкина Е.И. Организация работы магазина. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
13. Мусаева, Д.Э. Стратегический менеджмент торговли: [Текст]: учебное пособие / Д.Э. Мусаева, А.Г. Зубкова – М.: Академия. 2014. – 240 с.
14. Памбухчиянц, О.В. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебник /О.В. Памбухчиянц. – М : Дашков и К , 2013. – 640 с.
15. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. -– М.: ИТК Дашков и К^0, 2013.
16. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность. – М.: Дашков и К^0, 2010.
17. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / В. В. Румынина. - М.: Академия, 2010. – 186 с.
18. Романова М.В. Бизнес-планирование: учебное пособие. –М.: «Форум» - Инфра- М, 2014.

Дополнительные источники:

1. Вахитов, К. И. Кооператоры России: история кооперации в лицах [Текст] / К. И. Вахитов. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014-16. - 568 с. : ил.
2. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2013.
3. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К.. Памбухчиянц О.В. Организация труда работников торговли: учебник. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
4. Кузнецов И.Н. Бизнес-психология. - – М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
5. Кузнецова И.А., Петрухина Е.А., Руденко И.Ю. Большой справочник для малого бизнеса: практическое пособие. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2013.
6. Сурин, А.В. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / А.В. Сурин, О.П. Молчанова. - М.: Инфра-М, 2013. – 368 с.
7. Формы кооперативного движения в условиях рыночных реформ [Текст]: монография / Г.В. Гутман, О.Б. Дигилина, Н.И. Чукин и др. - М.: Инфра-М, 2014. – 376 с.

8. Деловой вестник «Российской кооперации». Дайджест [Текст]: журнал. Приложение к газете «Российская кооперация» / учредитель Центросоюз России.
9. Российская кооперация [Текст]: газета для пайщиков / учредитель Центросоюз России.
10. Российское предпринимательство [Текст]: журнал / учредитель Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. Издательство «Креативная экономика».
11. Современная торговля [Текст]: журнал / учредитель Комитет торгово-промышленной палаты по развитию потребительского рынка. Центросоюз России. Издательско-торговый дом «Панорама».

Интернет – ресурсы:

1. Информационная справочная система Консультант Плюс.
2. Бизнес-журнал [Электрон. ресурс] Режим доступа: http://www.1000ideas.ru. – 30.11.2011.
3. Бизнес-журнал Он-лайн [Электрон. ресурс] Режим доступа: http:www.business-magazine.ru. – 30.11.2011.
4. Свой бизнес [Электрон. ресурс] Режим доступа: http//www.mybiz.ru. – 30.11.2011
5. Методические рекомендации по составлению бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.bizplan.ru/bizplan.html
6. Содержание бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat1.html Структура бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat3.html

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарного курса профессионального модуля «Организация кооперативного дела» проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях и коворкингах, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать предпринимательские игры, организационно-деятельностные и деловые игры, проводить тренинги, разбор практических ситуаций, решать кейсы от предпринимателей, работать с методическими и справочными материалами, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии в действующие организации.

Учебную практику целесообразно проводить под руководством преподавателя данного модуля в коворкинге, оснащенного необходимым оборудованием и техническими средствами обучения. Отдельные занятия могут проводиться в действующих кооперативных организациях и учреждениях (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Учебная практика может проводиться как рассредоточено путем чередования ее с занятиями в рамках профессионального модуля, так и концентрировано после проведения занятий междисциплинарного курса профессионального модуля. Формы отчетности по результатам учебной практики: пилотная защита бизнес-проекта.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарного курса профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практики, обращаться к администрации техникума, преподавателям, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной практики. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Документационное обеспечение управления», «Менеджмент», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Статистика».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, имеющими практику управления проектами под результат, соответствующее профилю данного модуля, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, опыт деятельности в коммерческих организациях, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела	самостоятельность выбора предпринимательской идеи и точность обоснования ее эффективности, правильность формулировки цели деятельности в соответствии со сложившейся рыночной ситуацией	Предпринимательская игра № 1 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 2. Применять методы изучения рынка с целью обоснования целесообразности деятельности	соответствие разработанных анкет и процесса проведения анкетирования целям и задачам опроса, точность результатов анализа собранной информации правильность формулирования вывода о целесообразности деятельности	Предпринимательская игра № 2 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план	соответствие разработанного бизнес-плана предъявляемым требованиям, поставленным целям и задачам кооперативного дела	Предпринимательская игра № 3 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.	соответствие юридического оформления создаваемого кооперативного дела требованиям законодательных актов Российской Федерации	Защита пилотного бизнес-проекта
Промежуточный контроль		Экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии,	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	Обоснованность постановки цели, выбора и применения	наблюдение и экспертная оценка на практических

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	методов и способов решения профессиональных задач в области предпринимательской деятельности	занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

3.4 Программы учебных и производственных практик

Рабочие программы учебных и производственных практик по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки),** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, субпродуктов, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса:
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля: всего 312 часов, в том числе:
производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики		Объем часов
1	**2**		**3**
Производственная практика (по профилю специальности)			**72**
Раздел 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	Содержание		**16**
	1.	Изучение организации работы заготовочных цехов. Анализ использования оборудования и инвентаря, организации рабочих мест.	8
	2.	Анализ ассортимента полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием	8
Раздел ПМ 2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**20**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем мясного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в мясном цехе.	8
	2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	6
Раздел ПМ 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание**		**24**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара рыбного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем рыбного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в рыбном цехе.	8
	2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для	8

		сложной кулинарной продукции	
	3	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	8
Раздел ПМ 4. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание**		**12**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара птице-гольевого цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем птице-гольевого цеха.	6
	2.	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	6
		Итого	**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 01.01.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

Контроль за, выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за, работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты: (в действующей редакции)

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1

2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ

4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции

5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

11. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).
12. *Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
14. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
15. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО)
16. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
17. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
18. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
19. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
20. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».

Учебная литература и справочные пособия:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/[Текст] Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Периодические издания

24. «Гастрономъ»
25. «Питание и общество»
26. «Ресторанные ведомости»
27. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

15. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
16. http://lammy.ru/
17. http://salat-zakuska.ru/
18. http://saasha.ru/
19. http://cool-cook.ru/
20. http://www.ya-povar.com/
21. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.
Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.
Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.
Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Список использованной литературы помещается после основного текста.
Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.
Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.
На все приложения в отчете должны быть ссылки.
В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:
– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;
– инструкции;
– копии документов;
– нормативно-технологическая документация.
Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.
В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.
Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.
Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02

7. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупненная группа** 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:
Учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ПМ 02) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов	**Содержание учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			**36**
Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		**10**
	Практические занятия		
	1.	Изучение современных требований к оформлению и подаче холодных блюд и закусок	4
	2.	Поиск удачных решений оформления холодных блюд и закусок	4
	3.	Анализ дизайна блюд	2
Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание		**10**
	Практические занятия		
	1.	Анализ ассортимента свежих и консервированных овощей для приготовления холодных блюд и закусок	2
	2.	Анализ ассортимента мясной гастрономии для приготовления холодных блюд и закусок	2
	3.	Анализ ассортимента сыров для приготовления холодных блюд и закусок.	2
	4.	Составление меню холодных закусок для банкета	2
	5.	Разработка плана-меню банкета	2
Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание		**10**
	Практические занятия		
	1.	Расчет количества работников	2
	2.	Расчет количества и подбор нейтрального оборудования для холодного цеха	2
	3.	Подбор механического оборудования для холодного цеха	2
	4.	Расчет полезной и общей площади холодного цеха	2
	5.	Составление меню холодных закусок для банкета-фуршета	2
Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.	Содержание		
	Практические занятия		**6**

	1.	Составление плана-меню холодных закусок для банкета-фуршета	2
	2.	Расчет расхода сырья для приготовления блюд	4
		Всего	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие
- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

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

Основные источники
Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19.ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

1.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
2.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
4. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.
6.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительная литература

11. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий[Текст]:учебник/Р.П. Антонова. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. -200 с.
12. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2010. – 331 с.
13. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.
14. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания[Текст]:учебник/А.Т.Васюкова. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 107 с.
15. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО[Текст]:учебник для СПО/К.Я. Гайворонский.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.

16. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]:Сборник /Л.Е. Голунова, А.В. Лабозина. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.
17. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий[Текст]:сборник/А.И.Здобнов. – М.: Лада, 2009. -680 с.
18. Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Патапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
19. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
11. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: пособие для нач. проф. Образования/М.И.Белошапка -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
12. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник/ Г.Г.Дубцов – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272с.
13. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании[Текст]:учебник/В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
14. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО. [Текст]:учебник для СПО/В.А.Тимофеева-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.

Периодические издания

28. «Гастрономъ»
29. «Питание и общество»
30. «Ресторанные ведомости»
31. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

8. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
9. http://lammy.ru/
10. http://salat-zakuska.ru/
11. http://saasha.ru/
12. http://cool-cook.ru/
13. http://www.ya-povar.com/
14. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - подбор оборудования и	Практическая работа Практическая работа

	производственного инвентаря при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;	
	- правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	- правильность комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	- обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок;	Практическая работа
	-выбор оптимального режима для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;	Практическая работа
	-полнота и грамотность оформления технологической документации;	Проверочная работа
	-самостоятельность и правильность разработки рецептуры канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа
	-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Практическая работа Практическая работа
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа

	блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Проверочная работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных соусов; - правильность охлаждения сложных холодных соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных холодных соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов;	Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Практическая работа Проверочная работа

	-выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных холодных соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов.	Практическая работа Практическая работа Проверочная работа Практическая работа Практическая работа Проверочная работа Практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:
иметь практический опыт:
разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:
ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:
всего – 468 часов, в том числе:
производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
Производственная практика (по профилю специальности)			**108**
Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции	**Содержание**		**20**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара холодного цеха.	6
	2.	Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем холодного цеха.	6
	3.	Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	8
Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	**Содержание**		**24**
	1.	Приобретение навыков сервировки и оформление канапе, легких сложных холодных закусок.	8
	2.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов.	8
	3.	Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	*8*
Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**.**	**Содержание**		**40**
	1.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы.	8
	2.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса.	8
	3.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из птицы.	6
	4.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	6.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.	**Содержание**		**24**
	1.	Приобретение навыков декорирования блюд сложными холодными соусами.	8
	2.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов.	8
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.	8
		Всего	**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 02.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится установочная конференция, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- ежедневно вести дневник;
- собрать необходимый материал для написания отчета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введённый в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1

2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ

4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции

5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.

14.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19.ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

1.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
2.Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
4. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.
6.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительная литература

21. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий[Текст]:учебник/Р.П. Антонова. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. -200 с.
22. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КноРус, 2010. – 331 с.
23. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.
24. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания[Текст]:учебник/А.Т.Васюкова. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 107 с.
25. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО[Текст]:учебник для СПО/К.Я. Гайворонский.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.
26. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]:Сборник /Л.Е. Голунова, А.В. Лабозина. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.
27. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий[Текст]:сборник/А.И.Здобнов. – М.: Лада, 2009. -680 с.
28. Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Патапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
29. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.
30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
11. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: пособие для нач. проф. Образования/М.И.Белошапка -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
12. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник/ Г.Г.Дубцов – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272с.

13. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании[Текст]:учебник/В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
14. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО. [Текст]:учебник для СПО/В.А.Тимофеева-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.

Периодические издания

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

15. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
16. http://lammy.ru/
17. http://salat-zakuska.ru/
18. http://saasha.ru/
19. http://cool-cook.ru/
20. http://www.ya-povar.com/
21. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.
Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.

Приложения.
Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.
Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.
В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.
В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.
Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Список использованной литературы помещается после основного текста.
Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.
Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.
На все приложения в отчете должны быть ссылки.
В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:
– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;
– инструкции;
– копии документов;
– нормативно-технологическую документацию.
Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.
В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.
Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.
Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
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.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:
иметь практический опыт:
разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
знать:
ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – **738** часов, в том числе:
учебной практики – **36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебной практики)**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Учебная практика ПМ 03			**36**
Раздел 1.Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**		
	Практические занятия		**28**
	1.	Расчет производственной программы предприятия.	4
	2.	Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий	2
	3.	Составление плана-меню предприятия.	6
	4.	Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости.	4
	5.	Расчет количества работников горячего цеха. Составление графика выхода на работу.	4
	6.	Расчет производственных столов. Подбор оборудования, инвентаря для горячего цеха.	2
	7.	Расчет полезной и общей площади цеха.	2
	8.	План горячего цеха в масштабе.	4
Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.	**Содержание**		
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих супов.	2
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов	**Содержание**		
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих соусов.	2
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	**Содержание**		
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих блюд из овощей.	2
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**		
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление нормативной документации для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.	2
		Всего	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.
Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей.
Реализация программы учебной практики предполагает наличие:
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории: учебного кулинарного цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

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

Нормативные документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от февраля 1992 г. № 2300/1-1
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

7.. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16.Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

7. 1.Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
10. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. – М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
12. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

8. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2014.
9. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
10. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2015
12. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
14. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

32. «Гастрономъ»
33. «Питание и общество»
34. «Ресторанные ведомости»
35. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru
11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных супов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных супов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных супов; -обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных супов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных супов: -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных супов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных супов; -результативность организации контроля	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных супов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных супов	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов; - правильность хранения сложных горячих соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих соусов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных горячих соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих соусов.	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра. .	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра: - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из овощей, грибов, сыра;	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	- правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей, грибов, сыра: -выбор оптимального режима для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из овощей, грибов, сыра: -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из овощей, грибов, сыра	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации	практическая работа

	блюд	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:
иметь практический опыт:
разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции
уметь:
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
знать:
ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:
всего – 738 часов, в том числе:
производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Объем часов

1	2		3
Производственная практика (по профилю специальности)			**216**
Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**		**36**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара горячего цеха.	8
	2.	Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем горячего цеха.	8
	3.	Ознакомление с организацией рабочего места повара горячего цеха.	8
	4.	Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6
	5.	Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов.	6
Раздел 2. Технология приготовления сложных супов	**Содержание**		**36**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных заправочных супов.	8
	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных супов-пюре, прозрачных супов	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных молочных супов	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих супов	6
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов	**Содержание**		**36**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления сложных горячих мясных, рыбных, грибных соусов.	8
	3.	Отработка навыков приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	8
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами.	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих соусов	6
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	**Содержание**		**36**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварных, припущенных, жареных овощей	8
	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеных, запеченных овощей	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из грибов, сыра	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	6
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**		**72**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	8
	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы	8

	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы	6
	5.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного, жареного мяса	6
	6.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса	8
	7.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса	8
	8.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, жареной птицы	8
	9.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной, рубленой птицы	6
	10.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	6
		Всего	**216**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 03.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

13. 1.Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
14. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
15. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
16. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. – М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
18. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

15. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2014.
16. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
17. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2015
19. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.

20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
21. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

36. «Гастрономъ»
37. «Питание и общество»
38. «Ресторанные ведомости»
39. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru
11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.

Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.
Приложения.
Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.
Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.
В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.
В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.
Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Список использованной литературы помещается после основного текста.
Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.
Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.
Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.
На все приложения в отчете должны быть ссылки.
В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:
– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;
– инструкции;
– копии документов;
– нормативно-технологическую документацию.
Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.
В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.
Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.
Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 04

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 полуфабрикаты и использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи производственной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля, включающий производственную практику должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **414** часов, в том числе
производственной практики - **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	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 полуфабрикаты и использовать их в оформлении.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов, тем производственной практики	**Содержание производственной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Производственная практика (по профилю специальности)			**108**
Раздел 1. Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**14**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха. Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха.	8
	2.	Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Раздел ПМ 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного	**Содержание**		**22**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.	8
	2.	Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6

хлеба	3.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	8
Раздел ПМ 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание**		**22**
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	2.	Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий.	8
	3.	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в контроле качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	8
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении	**Содержание**		**22**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	6
	2	Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	8
	3.	Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	8
Раздел ПМ 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**Содержание**		**28**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха. Приобретение навыков расчета массы сырья пирожных и праздничных тортов.	8
	2.	Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов.	6
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов.	8
	4.	Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов Участие в контроле качества и безопасности приготовления сырья пирожных и праздничных тортов..	6
		Всего	**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 04.01.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится установочная конференция, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.
Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в предприятиях общественного питания.
Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.
С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.
Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- ежедневно вести дневник;
- собрать необходимый материал для написания отчета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты (в действующей редакции)

Законодательные и нормативные акты

10. Гражданский кодекс Российской Федерации:
– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ
- часть 2 - от 22.12.1995г
11. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г.№2300/1-I .
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. М: Маркетинг, 2000.
13. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ. М., 2001.
14. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
15. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
16. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
18. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Стандарты

8. ГОСТ Р 50764-2008. «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
11. ОСТ 28-1-2008. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
12. ГОСТ Р 50935-2008. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2011.-296 с.

14. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - 14-е изд. - Санкт-Петербург : Профи, 2013. - 296 с.

Основные источники:

8. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
9. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
10. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).
11. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
12. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО) :
13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2011.-373 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

5. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.
6. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО).

Журналы:

40. «Гастрономъ»
41. «Питание и общество»
42. «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы*:*

1.www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. http://kulynariya.ru/torty/
4. http://edimtort.blogspot.ru/
5. http://images.yandex.ru

7. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

– инструкции;

– копии документов;

– нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ИГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля, включающий учебную и производственную практики должен:
иметь практический опыт:
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:
всего на модуль – **360** часов, в том числе
учебной практики - **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебной практики**		**Объем часов**
1	2		3
Учебная практика ПМ 05			
Тема 1. Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**24**
	Практические занятия		**6**
	1	Классификация сложных холодных и горячих десертов.	2
	2	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных холодных десертов.	2
	3	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих десертов.	2
Тема 2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		
	Практические занятия		**6**
	1	Оформление приёмки сырья и продуктов.	2
	2	Органолептическая оценка товаров по качеству.	2
	3	Работа с НТД по оценке качества сырья и продуктов.	2
Тема 3. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**12**
	Практические занятия		**12**
	1	Организация работы в холодном и горячем цехах при приготовлении холодных и горячих десертов.	2
	2	Использование оборудования и инвентаря при приготовлении холодных десертов.	2
	3	Использование оборудования и инвентаря при приготовлении горячих десертов.	2
	4	Оформление и подача сложных холодных и горячих десертов.	2
	5	Контроль качества и безопасность готовой продукции.	2
	6	Разработка способов улучшения качества выпускаемой продукции на предприятии.	2
Тема 4. Технология приготовления сложных холодных десертов.	**Содержание**		**6**
	Практические занятия		**6**
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.	2

	2	Расчёт количества порций сложных холодных десертов из имеющихся продуктов.	2
	3	Приемы оформления сложных холодных десертов.	2
Тема 5. Технология приготовления сложных горячих десертов.	**Содержание**		**6**
	Практические занятия		**6**
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.	2
	2	Расчёт количества порций сложных горячих десертов из имеющихся продуктов.	2
	3	Приемы оформления сложных горячих десертов.	2
		Всего	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Реализация программы практики предполагает наличие
- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1..Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
6. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
7. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
8. ГОСТ Р 50764-2008 Услуги общественного питания. Общие требования
9. .ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
11. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

1 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
3. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2013.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2013
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 200765. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014

5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева – Ростов-на-Дону:Феникс, 2008.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

43. «Гастрономъ»
44. «Питание и общество»
45. «Ресторанные ведомости»
46. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

11. http://www.otveday.ru/recipes_list/65/
12. http://go.mail.ru/search
13. http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx
14. http://spb-tei.ru/cel11.html
15. http://www.mirdesrta.ru/
16. http://supercook.ru/zz220-08.html
17. http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/
18. http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345
19. http://slbl.ru/
20. http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов;	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов; - соблюдение температурного режима приготовления сложных горячих десертов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:
всего на модуль – **360** часов, в том числе
производственной практики - **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	**Содержание**		**24**
	1.	Анализ организации производства предприятия.	8
	2.	Участие в приемке и органолептической оценке качества продуктов.	8
	3.	Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	8
Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных десертов	**Содержание**		**48**
	1.	Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.	6
	2.	Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала.	6
	3.	Приготовление сложных холодных десертов, с применением различных способов и приемов приготовления.	16
	4.	Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	8
	5.	Оформление технологической документации по сложным холодным десертам.	6
	6.	Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	6
Раздел 3 Технология приготовления сложных горячих десертов	**Содержание**		**36**
	1.	Принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала.	8
	2.	Приготовление сложных горячих десертов, с применением различных способов и приемов приготовления.	16

	3.	Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
	4.	Оформление технологической документации по сложным горячим десертам. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	6
		Всего	**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 05.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится установочная конференция, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- ежедневно вести дневник;
- собрать необходимый материал для написания отчета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

16. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

17. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

18. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

19. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

20. .ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

21. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

22. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
23. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
24. ГОСТ Р 50764-2008 Услуги общественного питания. Общие требования
25. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
26. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
27. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
29. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
31. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

1.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
2.Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
3.Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2013.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2013
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 200765. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева – Ростов-на-Дону:Феникс, 2008.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

47. «Гастрономъ»
48. «Питание и общество»
49. «Ресторанные ведомости»
50. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/65/
2. http://go.mail.ru/search

3. http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx
4. http://spb-tei.ru/cel11.html
5.http://www.mirdesrta.ru/
6.http://supercook.ru/zz220-08.html
7. http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/
8. http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345
9. http://slbl.ru/
10.http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

5.ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.
Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.
Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного

симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

– инструкции;

– копии документов;

– нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 06

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля (далее программа) –является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.0210 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки **укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1Участвовать 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.

1.2. Цели и задачиучебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 321 часов, в том числе:

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

	выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		
Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения		**14**
1. Разработка системы личных качеств руководителя		2
2. Разработка плана работы подразделения		2
3. Разработка системы делегирования полномочий		2
4. Анализ эффективности системы контроля		2
5. Разработка плана личной работы руководителя		2
6. Оформление табеля учета рабочего времени		2
7 Подбор технических средств управления для рабочего места специалиста.		2
Раздел 2. Организация экономической работы в структурном подразделении		**14**
8. Решение ситуаций по анализу выполнения производственной программы и оборота предприятия питания		2
9. Решение ситуаций по составлению производственной программы и плана оборота предприятия питания		2
10. Решение ситуаций по анализу расхода сырья и продуктов, расчету потребности в сырье		2
11. Решение ситуаций по анализу показателей по труду и заработной плате, издержек предприятий питания		2
12. Решение ситуаций по планированию отдельных статей издержек предприятий питания		2
13. Решение ситуаций по анализу доходов и прибыли предприятий питания		2
14. Решение ситуаций по расчету плана доходов и прибыли		2
Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации		**8**
15.Составление плана-меню и калькуляционной карточки		2
16.Составление отчетов материально ответственных лиц		2
17.Решение ситуационных задач по учету выпуска и реализации готовой продукции		2
18.Выполнение работ по оформлению инвентаризации имущества и обязательств		2
	Всего	36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей.

Реализация программы учебной практики требует наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- компьютер,
- технические средства управления,
- калькуляторы,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- наглядные пособия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные акты:

5. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 1 от 30.11.1994 № 51-ФЗ, часть 2 от 26.01.1996 №14-ФЗ (в действующей редакции)

6. Федеральный закон “Об акционерных обществах” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 26 декабря 1995, № 208-ФЗ

7. Федеральный закон “Об обществах с ограниченной ответственностью” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 08 февраля 1998 № 14-ФЗ

8. Федеральный закон “О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой от 19.июня.1997 с изм. и доп. 23 апреля 2012г.]. – М.: Гросс – Медиа, 2012

Основные источники:

14. Веснин В.Р. Менеджмент.[Текст]: учебное пособие / Веснин В.Р. – М.: Проспект, 2014

15. Волкогонова О.Д. Управленческая психология.[Текст] учебник/ Волкогонова О.Д -М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2014

16. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика организации. [Текст] учебник – М.: КНОРУС, 2013

17. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление)

18. Мусалов, Н. П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции [Текст] : учебник / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 240 с. - (Проф. образование)

19. Попова А.А. Менеджмент. Практикум. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013

20. Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с. - (Проф. образование).

21. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Текст] : учебник / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва:Магистр, 2014. -256с.

22. Чалдаева, Л. А. Экономика организации [Текст] : учеб.и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 410 с. - (Проф. образование)

23. Чечевицына, Л. Н. Экономика предприятия [Текст] : учеб.пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. - 10-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2015. - 378 с. - (СПО)

Дополнительные источники:

6. Виханский, О. С. Менеджмент [Текст] : учебник для сред. спец. уч.заведений. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 288 с.

7. Косьмин, А. Д. Менеджмент. Практикум [Текст] : учеб.пособие для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 160 с. : ил.
8. Драчева, Е. Л. Менеджмент. Практикум [Текст] : учеб.пособие для СПО / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 304 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление).
9. Михненко П. А.Т еория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014
10. Грачев С.М. Сборник должностных инструкций.[Текст]: учебное пособие/ Грачев С.М. – М.: Проспект, 2011

Периодические издания:
1. Менеджмент в России и за рубежом.
2. Деловой вестник
3. Экономика и жизнь
4. Российская кооперация
5. Кооператор Алтая

Интернет-ресурсы:
http: // ru.wikipedia.org
http: // www.aup.ru
http: // www.connect.ru
http: // www.elitarium.ru
http: // www.geizer.ru
http: // www.retailclub.ru
http: // www.psychologist.ru

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность расчета основных плановых показателей деятельности организации	Практическая работа
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Обоснованность распределения работы между исполнителями Своевременность и аргументированность составления плана работы	Практическая работа
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Своевременность и точность выполнения работ исполнителями Соответствие порученной работы особенностям личности	Практическая работа
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Обоснованность выбора методов контроля и оценки Соответствие методов контроля и оценки выполняемой деятельности	Практическая работа
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность оформления учетно-отчетной документации	Практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Своевременность и аргументированность принятия решений	Практическая работа, кейс
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Своевременность и результативность поиска информации	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность подбора средств поиска информации	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Правильность подбора средств общения с коллегами	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа, кейс
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Правильность подбора методов выполнения работ	Практическая работа

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Выполнение работ по профессии «Повар»
соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 7.1. Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2. Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

ПК 7.3. Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

уметь:

проверять качество сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;

оценивать качество готовой продукции;

выбирать способы хранения готовой продукции.

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;

правила хранения и требования к качеству;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **432** часов, в том числе
учебной практики - **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»,**
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕСИИ «ПОВАР»

Раздел 3. Учебная практика			**36**
Тема 3.1 Приемка, хранения сырья и полуфабрикатов	**Содержание**		**16**
	Практические занятия		**4**
	1.	Выполнение работ по изучению нормативных документов на приемку сырья, продуктов по количеству и качеству на производство	2
	2.	Отработка навыков по оформлению отпуска продукции на производство	2
Тема 3.2 Подготовка сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд	**Практические занятия**		**4**
	1.	Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы. птицы	2
	2.	Проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья	2
Тема 3.3 Оперативное планирование производства	**Практические занятия**		**8**
	1.	Составление графика загрузки торгового зала	2
	2.	Разработка плана-меню предприятия	2
	3.	Расчет расхода сырья для приготовления блюд	2
	4	Расчет рабочей силы и составление графика выхода на работу	2
Тема 3.4 Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий	**Содержание**		**20**
	Практические занятия		**14**
	1	Расчёт массы сырья для приготовления заправочных супов, соусов .Расчёт количества порций	2
	2	Расчёт массы сырья для приготовления блюд, гарниров из картофеля и овощей.	2
	3	Расчёт массы сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	2
	4	Расчёт массы сырья для приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы	2
	5	Расчёт массы сырья для приготовления блюд из яиц и творога	2
	6	Расчёт массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок	2
	7	Расчёт массы сырья для приготовления сладких блюд и напитков	2
Тема 3.5 Ведение	**Практические занятия**		**6**

учетно-отчетной документации.	1.	Разработка рецептур на кулинарную продукцию для различных категорий потребителей.	2
	2.	Составление и оформление калькуляционных карточек. Дифференцированный зачет	4
		Всего	**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.
Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей.
Реализация программы практики предполагает наличие
- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:
учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Оборудование лаборатории:
учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
- доска;

- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование **(**немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

3. Гражданский кодекс Российской Федерации:
– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ
- часть 2 - от 22.12.1995г
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г.№2300/1-I .

Стандарты:

31. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
32. ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
33. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
34. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
35. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
36. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
37. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
38. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
39. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
40. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
41. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
42. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
43. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
44. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
45. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

16. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
17. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
18. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
19. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);

20. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
21. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
22. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
23. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
24. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
25. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.:ил.
26. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
27. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
28. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
30. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

7. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.:ил.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
9. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
12. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

51. «Гастрономъ»
52. «Питание и общество»
53. «Ресторанные ведомости»
54. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

22. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
23. http://lammy.ru/
24. http://salat-zakuska.ru/
25. http://saasha.ru/
26. http://cool-cook.ru/
27. http://www.ya-povar.com/
28. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия	правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд , кулинарных и кондитерских изделий	практическая работа
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции	- обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества; - обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества;	практическая работа
ПК 7.4 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-анализ материально-технической базы предприятия	практическая работа
ПК 7.5 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- последовательно осуществлять приемку по количеству и качеству; -правильность составления пооперационной подготовки сырья к обработке -точно и грамотно соблюдать приготовление полуфабрикатов и готовой продукции	Практическая работа

ПК 7.6 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-точно и грамотно оформлять технологическую документацию; - своевременно осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки**,** укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 7.1. Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2. Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.
ПК 7.3. Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:
иметь практический опыт:
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

уметь:
- проверять качество сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;
- использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;
- оценивать качество готовой продукции;
- выбирать способы хранения готовой продукции.

знать:
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;
- правила хранения и требования к качеству;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики, входящей в состав профессионального модуля:
всего на модуль – **432** часа, в том числе
производственной практики - **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК 7.4	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 7.5	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 7.6	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование тем	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
Производственная практика (по профилю специальности)			
Тема 1.1. Организационно-правовая деятельность предприятия общественного питания	**Содержание**		**8**
	1.	Анализ организационно-правовой структуры предприятия Прохождение инструктажа по соблюдению охраны труда и техники безопасности на рабочем месте Анализ состояния материально-технической базы и состава помещений предприятия общественного питания	8
Тема 1.2 Технологический процесс производства продукции на предприятии общественного питания	**Содержание**		**130**
	1.	Отработка навыков в приготовлении супов	8
	2	Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из овощей и соусов к ним	8
	3	Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и соусов к ним	6
	4	Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий и соусов к ним	6
	5	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним	8
	6	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним	8
	7	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним	8
	8	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним	6
	9	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним	6
	10	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним	8
	.11	Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из птицы, дичи, кроликов и соусов к ним	8
	12	Отработка навыков в приготовлении блюд из яиц и творога	8
	13	Отработка навыков в приготовлении блюд из яиц и творога	6
	14	Отработка навыков в приготовлении холодных блюд и закусок	6
	15	Отработка навыков в приготовлении холодных блюд и закусок	8
	16	Отработка навыков в приготовлении сладких блюд и напитков	8
	17	Отработка навыков в приготовлении теста и изделий из него	8
	18	Отработка навыков в приготовлении теста и изделий из него	6
Тема 1.3 Организация процесса производства и реализации продукции на предприятии общественного	**Содержание**		**22**
	1.	Анализ источников поступления сырья и продуктов на предприятие Участие в приемке по количеству и качеству в предприятии общественного питания Оценка правильности оформления сопроводительных документов	6

питания	2.	Анализ взаимосвязи складских, производственных и торговых помещений предприятия Анализ оснащенности и эффективности использования оборудования на предприятии Отработка навыков при работе на различных видах технологического оборудования	8
	3.	Отработка навыков в порционировании готовой продукции на раздаче Отработка навыков в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала Отработка навыков в обслуживании потребителей	8
Тема 1.4 Организация и ведение документа оборота и учета на предприятии общественного питания	**Содержание**		**20**
	1	Оценка правильности ведения учета и отчетности в предприятии общественного питания Отработка навыков по составлению товарно-денежного отчета Участие в проведении инвентаризации	8
	2	Анализ порядка составления калькуляционных карточек Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания	6
	3.	Анализ документального оформления отпуска продукции общественного питания в буфеты Составление актов на списание естественной убыли продуктов	6
		Всего	**180**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 07.01 и учебной практики.
Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.
До начала практики проводится установочная конференция, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.
Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в предприятиях общественного питания.
Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.
С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.
Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- ежедневно вести дневник;
- собрать необходимый материал для написания отчета.

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

Законодательные и нормативные акты:

5. Гражданский кодекс Российской Федерации:
– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ
- часть 2 - от 22.12.1995г
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г.№2300/1-I .

Стандарты:

46. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
47. ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
48. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
49. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
50. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
51. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
52. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
53. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
54. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
55. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
56. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
57. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
58. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
59. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
60. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

31. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
32. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
34. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
35. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
36. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).

37. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
38. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
39. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
40. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.:ил.
41. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
42. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
43. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
44. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
45. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Дополнительные источники:

13. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.:ил.
14. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
15. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
18. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

55. «Гастрономъ»
56. «Питание и общество»
57. «Ресторанные ведомости»
58. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

29. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
30. http://lammy.ru/
31. http://salat-zakuska.ru/
32. http://saasha.ru/
33. http://cool-cook.ru/
34. http://www.ya-povar.com/

5.ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;

✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.
Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.
Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;
– инструкции;
– копии документов;
– текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.
Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.
Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 08

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация кооперативного дела и предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация кооперативного дела и предпринимательства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 8.2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 8.4. Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;

уметь:

- определять цели деятельности и миссию предприятия;
- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса;
- проводить анализ рынка товаров и услуг;
- определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия;

- разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия;
- составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;
- организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

знать:
- сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- отрасли деятельности потребительской кооперации;
- организацию хозяйственных связей;
- особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;
- правовые основы защиты прав потребителей;
- особенности формирования корпоративной культуры;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;
- назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки;
- методы и направления маркетинговых исследований рынка;
- формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:
всего по модулю **231 часов**, в том числе:
учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация кооперативного дела и предпринимательства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 8.2.	Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 8.3.	Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 8.4.	Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Наименование разделов	**Содержание учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
Раздел ПМ 03. Освоение и развитие бизнеса			
МДК.01.01. Организация кооперативного дела			**36**
Раздел 1. Формирование бизнес-идеи	**Содержание**		**12**
	1	Формирование предпринимательской идеи проекта с применением различных методов.	2
	2	Выбор и обоснование целесообразности предпринимательской идеи проекта.	2
	3	Изучение покупательского спроса и товарного предложения на рынке.	2
	4	Определение вида деятельности проекта, его обоснование.	2
	5	Определение цели создания кооперативного дела.	2
	6	Выбор и обоснование организационно-правовой формы предпринимательства для реализации проекта	2
Раздел 2. Формирование документов и команду проекту	**Содержание**		**8**
	1	Оформление документов для регистрации кооперативного дела.	2
	2	Определение и обоснование источников формирования имущества организуемого кооперативного дела.	2
	3	Подбор персонала для реализации проекта	2
	4	Представление коммерческих предложений по виду деятельности проекта.	2
Раздел 3. Составление бизнес-плана	**Содержание**		**16**
	1	Разработка организационной структуры управления	2
	2	Разработка элементов корпоративного имиджа	2
	3	Разработка плана инновационной деятельности	4
	4	Разработка мероприятий по предупреждению и снижению рисков.	4
	5	Защита проекта по созданию кооперативного дела.	4
Итого:			**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Реализация программы учебной практики модуля предполагает наличие:
бизнес-инкубатора, кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при осуществления учебной практики на базе бизнес-инкубатора: персональный компьютер, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект нормативно-правовой документации, комплекты учебно-методической документации, флип-чарт, ноутбуки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

16. Конституция Российской Федерации (в действующей редакции).
17. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (в действующей редакции); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ (в действующей редакции)
18. Налоговый кодекс РФ, (в действующей редакции)
19. Закон РФ "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товара" от 23.09.92. ФЗ (в действующей редакции)
20. Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», 26.05.1995 (в действующей редакции)
21. Закон РФ "Об информации, информатизации и защите информации", № 24-ФЗ от 20.02.95 ФЗ (в действующей редакции)
22. Закон "О рекламе", № 108-ФЗ от 18.07.95 ФЗ (в действующей редакции)
23. Федеральный закон Российской Федерации "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации", от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (в действующей редакции)
24. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах и их союзах) в РФ», от 19.06.1992г №085-1 (в действующей редакции)
25. Концепция развития потребительской кооперации до 2015 года. Центросоюз РФ.
26. «О государственной регистрации юридических лиц», 8.08.2001
27. «О несостоятельности (банкротстве) предприятий», 26.10.2002
28. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1. В редакции 2009г.
29. Федеральный закон « Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 28 декабря 2009 г № 381 – ФЗ
30. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от14.07.2001 № 134-ФЗ.

Основные источники:

19. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности [Текст]: учебное пособие / Э.А. Арустамов, А.Н. Пахомкин, Т.П. Митрофанова. – М : Дашков и К°, 2015. – 334 с.
20. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 254 с.
21. Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2015.
22. Борисова, О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли [Текст]: учебное пособие / О.В. Борисова. – М.: Академия. 2015. – 208 с.
23. Вахитов, К.И. История потребительской кооперации России [Текст]: учебное пособие / К.И. Вахитов. – М.: Академия. 2014. – 400 с.
24. Волкогонова, О.Д., Зуб, А.Т. Стратегический менеджмент [Текст]: учебник / О.Д. Волкогонов, А.Т. Зуб. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 256 с.
25. Герасимов Б.И., Уляхин Т.М., Молоткова Н.В., Денисова А.Д. Коммерческая деятельность. – М.: ИД «Форум», 2015.
26. Демидова, Г.В. Управленческая психология: [Текст] учебное пособие / Г.В. Демидова. – М.: Академия. 2014. – 176 с.
27. Драчёва, Е.Л. Менеджмент [Текст] учебное пособие / Е.Л. Драчёва. – М.: Академия. 2015. – 288 с.
28. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебное пособие / Г.Г. Иванов – М.: Академия. 2015. – 272 с.

29. Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: [Текст] : практикум / Г.Г. Иванов. М.: Академия, 2014. – 224 с.
30. Мазилкина Е.И. Организация работы магазина. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2015.
31. Мусаева, Д.Э. Стратегический менеджмент торговли: [Текст]: учебное пособие / Д.Э. Мусаева, А.Г. Зубкова – М.: Академия. 2014. – 240 с.
32. Памбухчиянц, О.В. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебник /О.В. Памбухчиянц. – М : Дашков и К , 2013. – 640 с.
33. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. -– М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
34. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность. – М.: Дашков и К^0, 2012.
35. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / В. В. Румынина. - М.: Академия, 2015. – 186 с.
36. Романова М.В. Бизнес-планирование: учебное пособие. –М.: «Форум» - Инфра- М, 2015.

Дополнительные источники:

12. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
13. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К.. Памбухчиянц О.В. Организация труда работников торговли: учебник. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2015.
14. Кузнецов И.Н. Бизнес-психология. - – М.: ИТК Дашков и К^0, 2014.
15. Кузнецова И.А., Петрухина Е.А., Руденко И.Ю. Большой справочник для малого бизнеса: практическое пособие. – М.: ИТК Дашков и К^0, 2015.
16. Сурин, А.В. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / А.В. Сурин, О.П. Молчанова. - М.: Инфра-М, 2014. – 368 с.
17. Формы кооперативного движения в условиях рыночных реформ [Текст]: монография / Г.В. Гутман, О.Б. Дигилина, Н.И. Чукин и др. - М.: Инфра-М, 2015. – 376 с.
18. Деловой вестник «Российской кооперации». Дайджест [Текст]: журнал. Приложение к газете «Российская кооперация» / учредитель Центросоюз России.
19. Российская кооперация [Текст]: газета для пайщиков / учредитель Центросоюз России.
20. Российское предпринимательство [Текст]: журнал / учредитель Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. Издательство «Креативная экономика».
21. Современная торговля [Текст]: журнал / учредитель Комитет торгово-промышленной палаты по развитию потребительского рынка. Центросоюз России. Издательско-торговый дом «Панорама».

Интернет – ресурсы:

7. Информационная справочная система Консультант Плюс.
8. Бизнес-журнал [Электрон. ресурс] Режим доступа: http://www.1000ideas.ru. – 30.11.2016.
9. Бизнес-журнал Он-лайн [Электрон. ресурс] Режим доступа: http:www.business-magazine.ru. – 30.11.2016.
10. Свой бизнес [Электрон. ресурс] Режим доступа: http//www.mybiz.ru. – 30.11.2016
11. Методические рекомендации по составлению бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.bizplan.ru/bizplan.html
12. Содержание бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat1.html Структура бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: http://www.biz-plans.ru/stat3.html

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, опыт деятельности в коммерческих организациях, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Формировать	самостоятельность выбора предпринимательской идеи и точность	Предпринимательская игра № 1

предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела	обоснования ее эффективности, правильность формулировки цели деятельности в соответствии со сложившейся рыночной ситуацией	Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 8.2. Применять методы изучения рынка с целью обоснования целесообразности деятельности	соответствие разработанных анкет и процесса проведения анкетирования целям и задачам опроса, точность результатов анализа собранной информации правильность формулирования вывода о целесообразности деятельности	Предпринимательская игра № 2 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план	соответствие разработанного бизнес-плана предъявляемым требованиям, поставленным целям и задачам кооперативного дела	Предпринимательская игра № 3 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 8.4. Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела	обоснованность выбора источников формирования имущества организуемого кооперативного дела; соответствие подобранного персонала целям и задачам кооперативного дела с учетом выбранного вида деятельности	Защита пилотного бизнес-проекта
Промежуточная форма аттестации - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области предпринимательской деятельности	собеседование
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	собеседование
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	собеседование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	собеседование
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	собеседование
ОК 7. Брать на себя ответственность за	Проявление ответственности за	собеседование

работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	собеседование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	собеседование

4.Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Приём в техникум осуществляется по личному заявлению поступающих на общедоступной основе (без экзаменов) по конкурсу аттестатов, дипломов (для имеющих начальное профессиональное образование) и по договорам с оплатой стоимости обучения с юридическими и физическими лицами.При подаче заявления абитуриент предоставляет оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании и (или) квалификации.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

При реализации ППССЗследует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции,уроки на производстве, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала,работу в микрогруппах, уроки-презентации,групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетомособенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей;задач занятия;возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

4.3 Организация производственной практики

Практическое обучение организовано в соответствии с ФГОС СПО, рабочими учебными планами, графиком учебного процесса, который разрабатываются заведующей практическим обучением и утверждается директором техникума.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе,кабинетах информационных технологий в профессиональной деятельности,технологического оборудования кулинарного и кондитерского

производства; учебных кабинетах. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики. Производственная практика организуется в действующих предприятиях на основе заключенных договоров сотрудничества: ресторане И. Понкин, кафе «Перцы», Гастроном 28, ООО «ГЭЛ», кафе «Пора покушать», ООО «Алтайская бисквитная компания» и др.

Для оперативного руководства практикой назначаются руководители от техникума и от предприятия из числа наиболее квалифицированных сотрудников. Руководство и контроль за прохождением практики осуществляют администрация техникума, заведующая практическим обучением, преподаватели. При прохождении практики студенты на основании программы и индивидуальных заданий оформляют дневники-отчеты. Руководитель практики от предприятия составляет отзыв – характеристику, оформляют аттестационный лист. Для подведения итогов практики используются различные формы: конференции, видео-презентации, анализ анкет по итогам практики, диспуты, в которых принимают участие представители администрации, преподаватели, работодатели.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Программа преддипломной практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Прохождение преддипломной практики является важнейшей частью и неотъемлемой ступенью для формирования квалифицированного специалиста, будущего выпускника учебного заведения.

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** а также на основе Положения о практике.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- освоение студентами общих и профессиональных компетенций;
- приобретение опыта работы в трудовых коллективах при решении комплексных производственных задач;
- сбор практических материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

1.3. Рекомендуемое количество часов на прохождение преддипломной практики
Всего на преддипломную практику – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности:

–**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

–**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

–**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

– **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

– **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

–**Организация работы структурного подразделения**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1. 1	Организовывать подготовку мяса, субпродуктов 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 2. 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2. 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов, тем преддипломной практики	**Содержание преддипломной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ 1 - ПМ 6			
Раздел 1 . Преддипломная практика			**144**
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**16**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов. Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной обработки.	8
	2.	Расчет массы отходов и потерь при технологическом процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в контроле качества и безопасности приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции.	8
Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок, сложных холодных	**Содержание**		**28**
	1.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей.	8

соусов	2.	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	6
	3.	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.	6
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными холодными соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	8
Тема 1.3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**		**28**
	1.	Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления супов. Отработка навыков оформления и подачи супов.	8
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей. Отработка навыков оформления и подачи блюд из овощей.	8
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы Отработка навыков оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и соусов.	6
Тема 1.4. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**Содержание**		**30**
	1.	Участие в разработке ассортимента сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов.	8
	2.	Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий.	8
	3.	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов.	8
	4.	Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6
Тема 1.5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**22**
	1.	Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	6
	2.	Технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих десертов.	8
	3.	Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов.	8
Тема 1.6. Организация деятельности структурного подразделения	**Содержание**		**20**
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте технолога, заведующего производством. Ведение табеля учета рабочего времени.	8
	2.	Анализ организации работы производства.	6
	3.	Участие в анализе и расчете основных экономических показателей, в оформлении учетно-отчетной документации	6
		Всего	**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после прохождения теоретического курса и сдачи студентами всех экзаменов (в том числе квалификационных), зачетов, курсовых работ (проектов), предусмотренных учебным планом.

Преддипломная практика организуется в соответствии с утвержденной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и проводится на основе разработанной программы.

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом.

При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Распределение студентов для прохождения преддипломной практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая конференция, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Общее руководство преддипломной практикой возлагается на заведующего практическим обучением и преподавателей – руководителей выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ;
- собрать практический материал для написания выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты (в действующей редакции)

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

7.. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу

11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16.Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

24. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика организации. [Текст] учебник – М.: КНОРУС, 2013.
2. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование).
4. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ «Академия», 2014.
5. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. – М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
8. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2008.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учебник / М.И. Белошапка – М.: Издательский центр «Академия», 2006
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с.: ил. - (СПО)
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2010
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008
7. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева – Ростов-на-Дону:Феникс,2008
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

1. «Гастрономъ»

2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru
11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

5.ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики;
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Абзацный отступ составляет 5 знаков. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру. Каждая глава начинается с новой страницы.

Общий объем отчета должен составлять 15-20 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.
Содержание.
Введение.
Основная часть.
Заключение.
Список использованных источников.
Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проводилась практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

– таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

– инструкции;

– копии документов;

– текст вспомогательного характера,

– нормативно-технологическая документация

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне сформированности профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по сформированности профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

4.4 Организация самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы позволяет систематизировать, закрепить и углубить полученные знания, отработать навыки, сформировать умения использовать нормативно-справочную литературу, развить творческое мышление, инициативу, способность к саморазвитию и самосовершенствованию.Преподавателями разработаны методические указания, задания для самостоятельной работы студентов, предусмотрены различные ее формы: написание рефератов, оформление альбомов, составление таблиц, схем, выполнение комплексных творческих заданий и др. Преподаватели направляют и контролируют самостоятельную работу через групповые и индивидуальные консультации, дополнительные занятия.

4.5 Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
Кадровое обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Кадровое обеспечение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации		Примечание
					всего	педагогический	год	направление	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОУ Дб. 01	Русский язык и литература. Русский язык	Днепровская Анастасия Васильевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Алтайская педагогическая академия»,2009 г., по специальности «Русский язык и литература» с дополнительной специальностью «Английский язык», квалификация- учитель русского языка, литературы и английского языка	нет	9	2	март 2017 г. декабрь 2016 г.,	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	
ОУ Дб. 01	Русский язык и литература. Русский язык	Мордвинова Елена Александровна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы	нет	4	4	сентябрь 2014 г. ноябрь 2015 г.	ПК: АКИПКРО, «Профессиональное развитие молодого педагога в современных условиях», 72 часа, - обучение по специальности - ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности молодого специалиста системы образования», 16 часов	
ОУ Дб. 02	Русский язык и литература. Литература	Днепровская Анастасия Васильевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Алтайская педагогическая академия»,2009 г., по специальности «Русский язык и литература» с дополнительной специальностью «Английский язык», квалификация- учитель русского языка, литературы и английского языка	нет	9	2	март 2017г. декабрь 2016 г.,	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	
ОУ Дб. 02	Русский язык и литература. Литература	Мордвинова Елена Александровна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы	нет	4	4	сентябрь 2014 г. ноябрь 2015 г.	ПК: АКИПКРО, «Профессиональное развитие молодого педагога в современных условиях», 72 часа, - обучение по специальности - ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности молодого специалиста системы образования», 16 часов	

ОУ Дб. 03	Иностранный язык	Лошкина Анастасия Сергеевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет»,2007, по специальности -теория и методика преподавания иностранных языков и культур, квалификация-лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	нет	9	1	март 2017 г.	ПК:ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
ОУ Дб. 03	Иностранный язык	Куппа Наталия Сергеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2010 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель английского и немецкого языков	первая	7	7	ноябрь 2014 г.	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа	
ОУ Дб. 03	Иностранный язык	Соловова Светлана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2009 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	первая	8	6	декабрь 2016 г.	ПК:КГБ ПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж, «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	
ОУ Дб. 04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Эккердт Кирилл Юрьевич, преподаватель	ФГ БОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2016, бакалавр по специальности «Физика» -студент 2 курса магистратуры ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет» по направлению «Физика»	нет	1	1	апрель - июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель МАТЕМАТИКИ в СПО», 350 часов	
ОУ Дб. 05	История	Юшкова Оксана Васильевна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности «История», квалификация – учитель истории и права	высшая	14	13	декабрь 2016 г.	ПК: КГБ ПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж, «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	

ОУ Дб. 06	Физическая культура	Шефер Артур Станиславович, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности «Физическая культура и спорт», квалификация – преподаватель физической культуры	первая	24	4	март 2017 г. март 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	
ОУ Дб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	07.11. 2016-26.05. 2017	ПП:ФГБОУ ВО «АлтГПУ», «Теория и методика обучения физической культуре и ОБЖ в общеобразовательной организации», 280 часов	
ОУ Дб. 08	Физика	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	05.12. 2016-20.05. 2017	ПП:ФГБОУ ВО «АлтГПУ», «Теория и методика обучения физике в общеобразовательной организации», 280 часов	
ОУ Дб. 08	Физика	Эккердт Кирилл Юрьевич, преподаватель	ФГ БОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2016, бакалавр по специальности «Физика» -студент 2 курса магистратуры ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет» по направлению «Физика»	нет	1	1			
ОУ Дб. 09	Обществознание	Носкова Елена Анатольевна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 1987 году по специальности «История», квалификация – историк-преподаватель истории и обществоведения	высшая	30	30	март 2017 г. март 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	Благодарственное письмо АКЗС

ОУ Дб. 10	География	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	апрель -июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ГЕОГРАФИИ в СПО», 350 часов	
ОУ Дп. 11	Информатика	Катасонов Александр Олегович	ФГ БОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2016, бакалавр по специальности «Физика» -студент 2 курса магистратуры ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет» по направлению «Физика»	нет	1	1	апрель -июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ИНФОРМАТИКИ и ИКТ в СПО»,350 часов	
ОУ Дп. 12	Химия	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	апрель 2017	ПК: АКИПКРО, «Разработка и реализация рабочей программы учебного предмета «Химия» в условиях ФГОС основного общего образования», 32 часа	
ОУ Дп. 12	Химия	Горская Татьяна Валентиновна, заведующая учебной частью очного отделения	Алтайский государственный университет, 1996г., по специальности «Химия», квалификация-химик-преподаватель	высшая	21	16	ноябрь 2014 г. декабрь 2016 г.	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа, - КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	Почетная грамота Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края
ОУ Дп. 13	Биология	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	7	7	апрель -июль 201	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель БИОЛОГИИ в СПО», 350 часов	

УД.14.1	Основы проектной деятельности	Мордвинова Елена Александровна, преподаватель	ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2013, по специальности «Русский язык и литература», квалификация-учитель русского языка и литературы	нет	4	4	сентябрь 2014 г. ноябрь 2015 г.	ПК: АКИПКРО, «Профессиональное развитие молодого педагога в современных условиях», 72 часа, - обучение по специальности - ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности молодого специалиста системы образования», 16 часов	
УД.14.2	Искусство	Дука Александр Георгиевич, преподаватель	Алтайский государственный институт культуры в 1991 году по специальности «Культурно-просветительная работа», квалификация-организатор-методист культурно-просветительной работы высшей квалификации Академия труда и социальных отношений в 2002 году по специальности «Юриспруденция», присвоена квалификация юрист.	первая	36	3	март 2015	ПК:ИДО ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	
ОГСЭ.01	Основы философии	Носкова Елена Анатольевна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 1987 году по специальности «История», квалификация – историк-преподаватель истории и обществоведения	высшая	30	30	март 2017 г. март 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	Благодарственное письмо АКЗС
ОГСЭ.02	История	Дука Александр Георгиевич, преподаватель	Алтайский государственный институт культуры в 1991 году по специальности «Культурно-просветительная работа», квалификация-организатор-методист культурно-просветительной работы высшей квалификации Академия труда и социальных отношений в 2002 году по специальности «Юриспруденция», присвоена квалификация юрист.	первая	36	3	апрель - сентябрь 2017 апрель 2016 г. март 2015 г.	ПП: ФГБОУ ВО «АлтГПУ», «Теория и методика обучения истории и обществознанию общеобразовательной организации», 280 часов ПК: АНОО «Дом учителя», «Проектирование результатов освоения учащимися основной образовательной программы в условиях реализации ФГОС» «предмет «История», 24 часа, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа,	

ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Куппа Наталия Сергеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2010 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель английского и немецкого языков	первая	7	7	ноябрь 2014 г.	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Лошкина Анастасия Сергеевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет»,2007, по специальности -теория и методика преподавания иностранных языков и культур, квалификация-лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	нет	9	1	март 2017 г.	ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Соловова Светлана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2009 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	первая	8	6	декабрь 2016 г.	ПК:КГБ ПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж, «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Днепровская Анастасия Васильевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Алтайская педагогическая академия»,2009 г., по специальности «Русский язык и литература» с дополнительной специальностью «Английский язык», квалификация- учитель русского языка, литературы и английского языка	нет	9	2	март 2017 г. декабрь 2016 г.,	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	

ОГСЭ.04	Физическая культура	Шефер Артур Станиславович, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический университет в 2001 году по специальности «Физическая культура и спорт», квалификация – преподаватель физической культуры	первая	24	4	март 2017 г. март 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Васильева Татьяна Кирилловна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический институт в 1975 году по специальности «Русский язык и литература», квалификация – учитель русского языка и литературы средней школы.	высшая	34	34	март 2017 г. март 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа	Благодарность комитета по делам молодежи Администрации г.Барнаула Почетная грамота Центросоюза РФ
ЕН.01	Математика	Эккердт Кирилл Юрьевич, преподаватель	ФГ БОУ ВО «Алтайский государственный университет», 2016, бакалавр по специальности «Физика» -студент 2 курса магистратуры ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет» по направлению «Физика»	нет	1	1	апрель - июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель МАТЕМАТИКИ в СПО», 350 часов	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	апрель -июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ГЕОГРАФИИ в СПО», 350 часов	
ЕН.03	Химия	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	7	7	апрель 2017 12-25 января 2017 г.	ПК: АКИПКРО, «Разработка и реализация рабочей программы учебного предмета «Химия» в условиях ФГОС основного общего образования», 32 часа Стажировка в ФБУ «Алтайский ЦСМ», «Повышение теоретических и практических знаний и методик по физико-химическим методам исследований при оценке качества пищевых продуктов», 72 часа	

ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	7	7	апрель-июль 2017 12-25 января 2017 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель БИОЛОГИИ в СПО», 350 часов Стажировка в ФБУ «Алтайский ЦСМ», «Повышение теоретических и практических знаний и методик по физико-химическим методам исследований при оценке качества пищевых продуктов», 72 часа	
ОПД.02	Физиология питания	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум,2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 2 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	4	2			
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	30	27	18.01-02.02. 2016 г.,	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Управление по организации розничной, оптовой торговли и услуг,72 часа	Почетный работник СПО РФ

ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Быкова Ирина Николаевна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Математика, информатика и вычислительная техника»», присвоена степень бакалавра образования; -Барнаульский государственный педагогический университет в 1998 году по специальности «Математика, информатика », квалификация- учитель математики, информатики; -Всероссийский заочный финансово-экономический институт в 2003 году по специальности «Финансы и кредит», присвоена квалификация -экономист	первая	18	15	ноябрь 2014 г	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа.	
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности (Программы «Технолог-кулинар», «Технолог-кондитер»)	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	29	22	март 2015 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа,	
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Ненашева Светлана Николаевна преподаватель	Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и прва,2006 г.- квалификация юрист по специальности «Право и организация социального обеспечения» ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия» 2011 г.- квалификация учитель права по специальности»Юриспруденция»	нет	6	5	март 2017 г. 15-30 декабря 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов - стажировка в Управлении Пенсионного Фонда по г.Барнаулу, изучение и применение в своей работе нормативно-правовых актов пенсионного законодательства, 72 часа	

ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	30	27	21.04-27.06. 1997 г 18.01-02.02. 2016 г.,	ПП: Сибирский межрегиональный учебный центр г.Томск, «Навыки менеджмента в области бизнеса», 400 часов -Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Управление по организации розничной, оптовой торговли и услуг,72 часа	Почетный работник СПО РФ
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер; -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	28	18	18.01-02.02 2016 г.	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Отдел по организационной работе и работе с персоналом, совершенствование навыков в области организации и управления предприятием,72 часа	
ОПД.08	Охрана труда	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК:КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов - ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	

ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Залевский Александр Григорьевич, преподаватель	Тюменское высшее военно-инженерное командное училище в 1981 году по специальности «Командная тактическая, машины инженерного вооружения», квалификация – офицер с высшим военно-специальным образованием, инженер по эксплуатации машин инженерного вооружения	высшая	41	15	август 2017 г. январь 2014 г. октябрь 2016 г.	ПК: ЧУДПО СИППППИСР, «Педагогика профессионального образования», 36 часов АНО УЦ «АТОН», Комиссионная проверка знаний по пожарной безопасности в объеме пожарно-технического минимума,40 часов, -Обучение на курсах ГО по направлению «Руководители занятий по гражданской обороне в организациях»	
ОПД.10	Лечебное питание	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов,	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края
ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Присяжнюк Ольга Александровна, зав.заочным отделением	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1993г., квалификация-товаровед-коммерсант по специальности «Товароведение непродовольственных товаров», - ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2003г., «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	29	24	март 1995 г. ноябрь 2014 г.	ПП: Центр Джей-Эйч-Пи в Свиблово г.Москва, «Общие принципы преподавания информационных технологий», 250 часов ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа	Почетный работник СПО РФ
ОПД.12	Психология делового общения и управления	Писарева Кристина Александровна, педагог-психолог	ФГБ ОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», 2015 год, по специальности специальная психология, присвоена квалификация- специальный психолог	нет	2	2	сентябрь 2015 г.	ПК: АКИПКРО, «Организация психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса обучающихся в условиях введения и реализации ФГОС», 72 часа,	

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	32	23	март 2015 г., июль 2017 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа Стажировка в ПО «Аквамарин», 72 часа	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум,2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 2 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	4	2			
ПП.01	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017.	ПК: АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация – инженер	первая	10	5	март 2017 апрель 2017 апрель-июнь 2017	ПК: Фоксфорд, «Современные образовательные информационные технологии (EdTech)в работе учителя», 72 часа Фоксфорд, «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов Фоксфорд, «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов	

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум,2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 2 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	4	2			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК:КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
УП.02	Учебная практика	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум,2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 2 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	4	2			

УП.02	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
УП.02	Учебная практика	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация – инженер	первая	10	5	март 2017 апрель 2017 апрель -июнь 2017	ПК: Фоксфорд, «Современные образовательные информационные технологии (EdTech)в работе учителя», 72 часа Фоксфорд, «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов Фоксфорд, «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов	
ПП.02	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017	ПК: АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	26	26	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмом АКЗС

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
УП.03	Учебная практика	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	26	26	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмом АКЗС
УП.03	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности»Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	9	3	май 2016 г. март 2017 г.	ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
ПП.03	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017	ПК: АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением»	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края
ПП.04	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017	ПК: АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением»	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	26	26	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмом АКЗС
УП.05	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением»	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края

УП.05	Учебная практика	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	26	26	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмом АКЗС
ПП.05	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017	ПК :АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер; -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	28	18	18.01-02.02 2016 г.	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Отдел по организационной работе и работе с персоналом, совершенствование навыков в области организации и управления предприятием,72 часа	

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Межуева Светлана Николаевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1985 году по специальности «Экономика торговли», квалификация – экономист-организатор. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1990 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Экономика, организация и планирование отраслей деятельности потребительской кооперации», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	32	32	март 2015 г. 15-30 декабря 2015 г.,	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа, -Стажировка в ООО «Эльдорадо», анализ и прогнозирование хозяйственной деятельности, 72 часа	Почетный работник СПО РФ
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Анцупова Юлия Николаевна, преподаватель	Алтайский государственный университет,2001,по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация-экономист	высшая	16	16	ноябрь 2014 г., 15-30 декабря 2015 март 2017 г.	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа -Стажировка в ООО «Мария-мебель», учет денежных средств, основных средств, заработной платы, формирование бухгалтерской отчетности, 72 часа ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	28	28	апрель июль 2017 - ноябрь 2014 г. 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Гончарова Ирина Ивановна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 2002 году по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация – экономист	высшая	18	17	март 2015 г. 15-30 декабря 2015 г.,	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа, -стажировка в ООО«Союзспецмонтаж», учет денежных операций, расчетных операций, финансовых результатов, формирование показателей отчетности, 72 часа	
УП.06	Учебная практика	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер; -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	28	18	18.01-02.02 2016 г.	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Отдел по организационной работе и работе с персоналом, совершенствование навыков в области организации и управления предприятием,72 часа	
УП.06	Учебная практика	Межуева Светлана Николаевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1985 году по специальности «Экономика торговли», квалификация – экономист-организатор. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1990 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Экономика, организация и планирование отраслей деятельности потребительской кооперации», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	32	32	март 2015 г. 15-30 декабря 2015 г.,	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа, -Стажировка в ООО «Эльдорадо», анализ и прогнозирование хозяйственной деятельности, 72 часа	Почетный работник СПО РФ

УП.06	Учебная практика	Анцупова Юлия Николаевна, преподаватель	Алтайский государственный университет,2001,по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация-экономист	высшая	16	16	ноябрь 2014 г., 15-30 декабря 2015 март 2017 г.	ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа -Стажировка в ООО «Мария-мебель», учет денежных средств, основных средств, заработной платы, формирование бухгалтерской отчетности, 72 часа ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
УП.06	Учебная практика	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	28	28	апрель-июль 2017 ноябрь 2014 г. 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов ПК: ФГОБУ ВПО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», «Современные технологии обучения в образовательном учреждении», 72 часа -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС
УП.06	Учебная практика	Гончарова Ирина Ивановна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 2002 году по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация – экономист	высшая	18	17	март 2015 г. 15-30 декабря 2015 г.,	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа, -стажировка в ООО«Союзспецмонтаж», учет денежных операций, расчетных операций, финансовых результатов, формирование показателей отчетности, 72 часа	

МДК.07.01	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация – инженер	первая	10	5	март 2017 апрель 2017 апрель -июнь 2017	ПК: Фоксфорд, «Современные образовательные информационные технологии (EdTech)в работе учителя», 72 часа Фоксфорд, «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов Фоксфорд, «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов	
МДК.07.01	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением»	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края
МДК.07.01	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	32	23	март 2015 г., июль 2017 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа Стажировка в ПО «Аквамарин»,72 часа	

УП.07	Учебная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением»	высшая	33	17	18-28 августа 2015 г.	- стажировка в международной многопрофильной смене «Международная летняя детская деревня «Алтай», приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 140 часов	Почетная грамота Совета Центросоюза РФ Почетная грамота Администрации Алтайского края Благодарность Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края
УП.07	Учебная практика	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	32	23	март 2015 г., июль 2017 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа Стажировка в ПО «Аквамарин», 72 часа	
УП.07	Учебная практика	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация – инженер	первая	10	5	март 2017 апрель 2017 апрель - июнь 2017	ПК: Фоксфорд, «Современные образовательные информационные технологии (EdTech)в работе учителя», 72 часа Фоксфорд, «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов Фоксфорд, «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов	
ПП.07	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	24	16	май 2017	ПК: АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	

МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Зеленина Нина Павловна, преподаватель	- Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1984 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	первая	40	16	март 2015 г. март 2017 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Товпышка Анастасия Юрьевна, преподаватель	-Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова» в 2012 году по специальности «Мировая экономика», квалификация – экономист -студентка 2 курса ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет», направление подготовки «Менеджмент»	высшая	6	5	май 2015 г. август 2016 г.	ПК: ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет», «Социальное предпринимательство»,96 часов, - АНО «Казанский открытый университет талантов 2.0», стажировка по теме: «Управление проектным творчеством молодежи», 112 часов	
УП.08	Учебная практика	Зеленина Нина Павловна, преподаватель	- Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1984 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	первая	40	16	март 2015 г. март 2017 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	

УП.08	Учебная практика	Товпышка Анастасия Юрьевна, преподаватель	-Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова» в 2012 году по специальности «Мировая экономика», квалификация – экономист -студентка 2 курса ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет», направление подготовки «Менеджмент»	высшая	6	5	май 2015 г. август 2016 г.	ПК: ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет», «Социальное предпринимательство»,96 часов, - АНО «Казанский открытый университет талантов 2.0», стажировка по теме: «Управление проектным творчеством молодежи», 112 часов	

4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение ППССЗ

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Книгообеспеченность учебными печатными и электронными изданиями составляет 1.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 4 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из журналов «Гастроном», «JamieMagazin», «ТОРТ Деко», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Делопроизводство», «Бизнес, Менеджмент и Право», «Современный предприниматель», «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании», «Маркетинг».

Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование источников	Обеспеченность	Электронный вариант	Гриф ФГАУ ФИРО
ОУД.00Общеобра-зовательныйцикл					
ОУДб. 00Базовые дисциплины					
ОУДб. 01	Русский язык и литература. Русский язык	Антонова, Е. С. Русский язык [Текст] : учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016-17. – 384 с. : ил. - (ПО.ДО).	1		+
		Воителева, Т. М. Русский язык. Сборник упражнений [Текст] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. – М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил.-(ПО. ДО)			+
		Гольцова, Н. Г. Русский язык. 10-11 классы : учебник /Н. Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. - М. : ООО "Русское слово-учебник",2012.-448 с.			
		Антонова, Е. С. Русский язык [Электронный ресурс] : учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. – 384 с. : ил. - (ПО.ДО). – Доступ в ЭБС «Академия».		+	+
		Воителева, Т. М. Русский язык. Сб. упраж. [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Воителева. - 6-е изд., стереотип. – М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО.ДО). – Доступ в ЭБС «Академия».		+	+
		Русский язык. Сборник упражнений [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / П. А. Лекант [и др.] ; под ред. П. А. Леканта. — М. :Юрайт, 2016. — 314 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 281 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология[Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2017. -298 с. - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 02	Русский язык и литература. Литература	Литература [Текст]: учебник для спо : в 2-х ч. Ч.1 / под.ред. А. Г. Обернихиной. – М. : ИЦ» Академия», 2015-17. – 384 с. - (ПО. ДО)	1		+
		Литература [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / под.ред. А. Г. Обернихиной. - М. : ИЦ »»Академия», 2015-17. – 384 с. - (ПО. ДО).			+
		Литература. Практикум [Текст] : учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихина. - М. : ИЦ «Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД).			+
		Обернихина, Г. А. Литература. Книга для преподавателя [Текст]: метод.пособие / Г. А. Обернихина. Е. В. Мацыяка. - 2-е изд., стереотип. – М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО. ОД.).			+
		Новейшая хрестоматия по литературе. 10 класс [Текст] : лит.- худ. издание. – М. :Эксмо, 2010. - 640 с. : ил.			
		Новейшая хрестоматия по литературе. 11 класс [Текст] : лит. - худ. издание. - 2-е изд., испр. и доп. – М. : Эксмо, 2011. - 704 с. : ил.			
		Литература [Электронный ресурс] : учебник : в 2-х ч. Ч.1 / под.ред. А. Г. Обернихиной. - 7-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2015. – 384 с. - (ПО. ОД.). – ЭБС «Академия».		+	+
		Литература [Электронный ресурс]: учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / под.ред. А. Г. Обернихиной. - 6-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2015. – 384 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины). – ЭБС «Академия».		+	+
		Литература. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихина. - М. : ИЦ		+	+

		«Академия», 2015. – 384 с. - (Проф. образование. Общеобразовательные дисциплины). – ЭБС «Академия».			
		Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Т. 1. XIX век [Электронный ресурс]: учеб.пособие для СПО / Л. В. Чернец [и др.] ; под ред. Л. В. Чернец. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Том 2. XX век [Электронный ресурс] : учеб.пособие для СПО / Г. И. Романова [и др.] ; под ред. Г. И. Романовой. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2016. -267 с. — (ПО).- Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова ; под ред. Н. М. Фортунатова. -3-е изд. - М. : Юрайт, 2016. - 246 с. - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 03	Иностранный язык	PlanetofEnglish [Текст] : учеб.пособие для спо / Г.Т. Безкоровайная [и др.]. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил.	1		+
		PlanetofEnglish [Текст] : практикум для спец. гуманитарного профиля спо / Н.И.Соколова - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 96 с. : ил.			+
		Басова Н. В. Немецкий язык для колледжей [Текст] : учебник / Н. В. Басова . – М. : КНОРУС, 2016. – 352 с. – (СПО).			+
		Воронина, Г. И. Немецкий язык.. [Текст] : учебник для 10-11 кл. ОУ/ Г. И. Воронина, И. В. Карелина. - 10-е изд. – М. : Просвещение, 2012-16. - 224 с. : ил. - (Контакты).			+
		PlanetofEnglish [Электронный ресурс] : учеб.пособие для спо / Г.Т. Безкоровайная [и др.]. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил. – ЭБС «Академия».		+	+
		PlanetofEnglish[Электронный ресурс]:практикум для спо/ Н.И.Соколова - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 96 с. : ил. - ЭБС «Академия».		+	+
		Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (b1) [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2016. — 446 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Зиновьева, А. Ф. Немецкий язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО /А. Ф. Зиновьева, Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина ; под ред. А.Ф.Зиновьевой. - М. : Юрайт, 2016. -348 с.-(Проф. образование) . - ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Башмаков, М. И. Математика : алгебра и начала мат. анализа, геометрия [Текст] : учеб.пособие / М. И. Башмаков. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 256 с. - (ПО. ОД).	1		+
		Башмаков, М. И. Математика. Сб. задач [Текст] : учеб.пособие для СПО / М. И. Башмаков. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО. ОД)			+
		Гусев, В. А. Математика для проф. и спец. соц. – экон. профиля [Текст] : учебник для спо / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 416 с. - (Проф. образование).			+
		Геометрия. 10-11 классы [Текст] : учебник / Л. С. Атанасян [и др.]. - 23-е изд. - М. : Просвещение, 2014. - 255 с. : ил. - (МГУ - школе).			.
		Гусев, В. А. Математика для проф. и спец. соц. – экон. профиля [Электронный ресурс] : учебник доя спо / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 416 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Богомолов, Н. В. Математика [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 396 с.– ЭБС «Юрайт».		+	
		Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Ч.1 [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Н. В. Богомолов. - 2-е изд., испр. и доп. - М. :Юрайт, 2017. - 364 с.– ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 05	История	Артемов, В. В. История [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.1 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. – М. : ИЦ "Академия", 2015-17. - 320 с. - (ПО. ОД).	1		+
		Артемов, В. В. История [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. – М.: ИЦ			+

		"Академия", 2015-17. - 320 с.			
		Артемов, В. В. История. Дидактические материалы [Текст] : учеб. пособие для спо / В. В. Артемов. -- Москва :ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО.ОД)			+
		История [Текст] : учеб.пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2014-16. - 474 с. - (СПО).			
		Артемов, В. В. История [Электронный ресурс] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва :ИЦ "Академия", 2015. - 320 с. - (Проф. образование.Общеобр. дисциплины. – ЭБС «Академия».		+	+
		Артемов, В. В. История [Электронный ресурс] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва :ИЦ "Академия", 2015. - 320 с. - (Проф. образование.Общеобр. дисциплины). – ЭБС «Академия».		+	+
		Карпачев, С. П. История России [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. П. Карпачев. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2016. — 273 с. — (ПО). - ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 06	Физическая культура	Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст] : учеб.пособие для спо / А. А. Бишаева. - Москва :ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО.ДО).	1		+
		Решетников, Н. В. Физическая культура [Текст] : учеб.пособие для спо / Н. В. Решетников. - Москва :ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО.ОД)			+
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. - 3-е изд.- М. : Юрайт, 2016. - 493 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. :Юрайт, 2016. — 424 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. :Юрайт, 2017. — 125 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Психология физической культуры и спорта [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Е. Ловягина [и др.]. — М. :Юрайт, 2016. — 338 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - М. : ИЦ "Академия", 2015-17. - 336 с. - (СПО).	1		+
		Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 10-е изд.,стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 336 с. - (Начальное и СПО). – ЭБС «Академия».		+	+
		Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 352 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб.08	Физика	Фирсов, А. В. Физика [Текст] : учебник / А. В. Фирсов. - 7-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 352 с. : ил. - (ПО.ОД).	1		+
		Трофимова, Т. И. Физика. Сборник задач [Текст] : учеб.пособие / Т. И. Трофимова, А. В. Фирсов. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 288 с. - (ПО. ОД.)			+
		Самойленко, П. И. Физика [Электронный ресурс] : учебник / П. И. Самойленко. - 8- изд., стереотип. – М. : ИЦ "Академия", 2016. - 496 с. : ил. - (ПО). – ЭБС»Академия».		+	+
ОУДб.09	Обществознание	Важенин, А. Г. Обществознание [Текст] : учебник для СПО / А. Г. Важенин. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 528 с. - (СПО)	1		+
		Важенин, А. Г. Обществознание. Практикум [Текст] : учебник / А. Г. Важенин. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО. ОД)			+

		Касьянов, В. В. Обществознание [Текст] : учеб.пособие для ссузов / В. В. Касьянов. - 13-е изд., стер. - Ростов на Дону : Феникс, 2014. - 413 с. - (СПО).			
		Федоров, Б. И. Обществознание [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Б. И. Федоров ; под ред. Б. И. Федорова. — М. :Юрайт, 2016. — 412 с.– ЭБС «Юрайт».		+	
		Важенин, А. Г. Обществознание [Электронный ресурс] : учебник / А. Г. Важенин. – М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО. ОД). – ЭБС «Академия»		+	+
		Важенин, А. Г.Обществознание. Практикум [Электронный ресурс] : учебник / А. Г. Важенин. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. - (ПО.ОД). – ЭБС «Академия»		+	+
ОУДб.10	География	Баранчиков, Е. В. География [Текст] : учебник для спо / Е. В. Баранчиков. – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : ИЦ «Академия», 2015-17. –480 с. - (Проф. образование).	1		+
		Экономическая и социальная география. Атлас с комплектом контурных карт. 10 кл. – М.: Картография, 2015. – 46 с.			
		Петрусюк, О. А. География для профессий и спец. соц.-экономич. профиля. Практикум [Текст] : учебник для спо / О. А. Петрусюк, Е. В. Баранчиков. – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : ИЦ «Академия», 2014. –224 с. - (Проф. образование).			+
		Петрусюк, О. А. География. Дидактические материалы [Текст] : учеб.пособие / О. А. Петрусюк. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 144 с. : ил. - (ПО.ОД)			+
		Петрусюк, О. А. География. Контрольные задания [Текст] : учеб.пособие / О. А. Петрусюк. - 4-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (Проф. образование.Общеобразовательные дисциплины)			+
		Петрусюк, О. А. География. Методические рекомендации [Текст] : метод.пособие / О. А. Петрусюк. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 144 с. : ил. - (ПО.ОД)			+
		Баранчиков, Е. В. География для профессий и спец. соц.-экономич. профиля [Электронный ресурс] : учебник для спо / Е. В. Баранчиков. – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : ИЦ «Академия», 2015. –480 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Родионова, И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / И. А. Родионова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 431 с. — (Проф. образование).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Родионова, И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / И. А. Родионова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 275 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДп. 00Профильные дисциплины					
ОУДп.11	Информатика	Цветкова, М.С. Информатика и ИКТ [Текст] : учебник для спо / М.С. Цветкова, Л.С. Великович. - М. : ИЦ «Академия», 2014-17. - 352 с.[8] л. : цв. ил. – (ПО).	1		+
		Астафьева, Н. Е. Информатика и ИКТ. Практикум [Текст] : учеб.пособие для спо / Н. Е. Астафьева, С. А. Гаврилова, М.С. Цветкова. - 4-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2014. -272 с.[8] л. - (Проф. образ.)			+
		Информатика и ИКТ. 10 класс. [Текст] : учебник / под ред. Н. В. Макаровой. - СПб ; М. : Лидер, 2009. - 256 с. : ил.			
		Информатика. 11 класс. [Текст] : учебник / под ред. Н. В. Макаровой. - СПб ; М. : Лидер, 2008. - 224 с. : ил.			
		Цветкова, М.С. Информатика и ИКТ [Электронный ресурс] : учебник для спо / М.С. Цветкова, Л.С. Великович. - 6-е изд., стер. - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 352 с.[8] л. : цв. ил. – ЭБС «Академия».		+	+
ОУДп.12	Химия	Химия [Текст] : учебник / под ред. Габриеляна О.С. – ИЦ «Академия»,2015-17. - 272 с. - (Проф. образование).	1		+
		Габриелян, О. С. Химия: тесты, задачи и упражнения [Текст] : учеб.пособие / О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова. - 3-е изд., стереотип. – М. : ИЦ "Академия", 2016. - 336 с.			+

		Химия. Практикум [Текст] : учеб.пособие / под ред. О. С. Габриеляна. - 4-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2015. - 304 с. : ил.			+
ОУДп.13	Биология	Константинов, В. М. Биология [Текст] : учебник для СПО / В. М. Константинов . - М. : ИЦ «Академия», 2017. - 320 с. – ЭБС «Академия».	1		+
		Константинов, В. М. Биология [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. М. Константинов . - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 320 с. – ЭБС «Академия».		+	+
УД.00Дополнительные					
УД. 13.1	Основы проектной деятельности	Методические рекомендации по организации проектной деятельности студентов колледжа / сост. Т. М. Габдурахимова, С. Ф. Гильмуллина, М. А. Леванова. - Нижнекамск: ГБПОУ «Нижнекамский нефтехимический колледж», 2015. - 45 с. – Доступ в ЭБС библиотеки БКТ.		+	
УД. 13.2	Искусство	Емохонова, Л. Г. Мировая художественная культура [Текст] : учебник для 10 кл. / Л. Г. Емохонова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 240 с. : ил.	1		+
		Емохонова, Л. Г. Мировая художественная культура [Текст] : учебник для 11 кл. / Л. Г. Емохонова. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 240 с. : ил.			+
		Строгецкий, В. М. Основы культурологии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / В. М. Строгецкий. — 2-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2016. — 272 с. — (Проф. образование)		+	
		Горелов, А. А. История отечественной культуры [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Горелов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Юрайт, 2017. — 387 с. — (Проф. образование).		+	
		Касьянов, В. В. История культуры [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. В. Касьянов. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 390 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.00Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					
ОГСЭ.01	Основы философии	Сычев, А. А. Основы философии [Текст] : учеб.пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М. : ФОРУМ, 2014. - 368 с.	1		+
		Губин, В. Д. Основы философии [Текст] : учеб.пособие / В. Д. Губин. - М. : ФОРУМ, 2015. - 288 с. - (Проф. образование)			
		Медакова, И. Ю. Практикум по философии [Текст] : учеб.пособие / И. Ю. Медакова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 192 с. - (Проф. образование).			+
		Волкогонова, О. Д. Основы философии [Текст] : учебник / О. Д. Волкогонова, Н. М. Сидорова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 480 с. - (Проф. образование).			
		Ивин, А. А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. :Юрайт, 2016. — 478 с. – ЭБС «Юрайт».		+	
		Кочеров, С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2016. — 151 с. — (Проф. образование).– ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.02	История	Артемов, В. В. История [Текст] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва :ИЦ "Академия", 2015-17. - 320 с. - (ПО.ОД).	1		+
		Артемов, В. В. История. Дидактические материалы [Текст] : учеб.пособие для спо / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. - Москва :ИЦ "Академия", 2015. – 368 с. - (ПО.ОД).			+
		История [Текст] : учеб.пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2014-16. - 474 с. - (СПО).			
		Загладин, Н. В. История России и мира в XX - начале XXI века. 11 класс [Текст] : учебник / Н. В. Загладин, Н. А. Симонян. - 9-е изд. - М. : ООО "Русское слово-учебник", 2011. - 480 с. : ил.			
		Артемов, В. В. История [Электронный ресурс] : учебник для спо : в 2-х ч. Ч.2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. – М.: ИЦ "Академия", 2015. - 320 с. – ЭБС «Академия».		+	

		История России 1914—2015 [Электронный ресурс]: учебник для СПО / И. С. Ратьковский [и др.] ; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 552 с. — (Проф. образование).- – ЭБС «Юрайт».		+	
		Пленков, О. Ю. Новейшая история [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Ю. Пленков. — М. :Юрайт, 2016. - 398 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Щербакова Н. И.Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering [Текст] . – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 320 с.	1		+
		Басова Н. В. Немецкий язык для колледжей=Deutschf?rColleges [Текст] : учебник для СПО. – 23-е изд. стер. - М. :КноРус, 2016. – 352с. – (СПО).			+
		Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering [Электронный ресурс] . – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 320 с. – ЭБС «Академия».		+	+
		Зиновьева, А. Ф. Немецкий язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина ; под ред. А. Ф. Зиновьевой. — М. : Юрайт, 2016. — 348 с. — (Проф. образование) . -ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 04	Физическая культура	Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст] : учеб.пособие для спо / А. А. Бишаева. - Москва :ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО.ДО).	1		+
		Решетников, Н. В. Физическая культура [Текст] : учеб.пособие для спо / Н. В. Решетников. - Москва :ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО.ОД)			+
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. - 3-е изд.- М. : Юрайт, 2016. - 493 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. :Юрайт, 2016. — 424 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. :Юрайт, 2017. — 125 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Психология физической культуры и спорта [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Е. Ловягина [и др.]. — М. :Юрайт, 2016. — 338 с. — (ПО).– ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Антонова, Е. С. Русский язык и культура речи[Текст] : учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 15-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2016. – 320 с.	1		+
		Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общ.ред. В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 389 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ЕН.00Математический и общий естественнонаучный цикл					
ЕН.01	Математика	Лисичкин, В. Т. Математика в задачах и решениях [Текст] : учеб.пособие / В. Т. Лисичкин, И. Л. Соловейчик. - СПб : Лань, 2014. - 464 с.	1		
		Гусев, В. А. Математика [Текст] : учебник для спо / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 416 с. - (Проф. образование).			+
		Гусев, В. А. Математика [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев. - 7-е изд. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 416 с. – ЭБС «Академия».		+	+
		Энатская, Н. Ю. Теория вероятностей [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Н. Ю. Энатская. — М. : Издательство Юрайт, 2016. - 203 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Бурмистрова, Е. Б. Линейная алгебра [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Е. Б. Бурмистрова, С. Г. Лобанов. - М. :Юрайт, 2016. - 421 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Шагин, В. Л. Математический анализ. Базовые понятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. Л. Шагин, А. В. Соколов. - М. :Юрайт, 2016. - 245 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	

ЕН.02	Экологические основы природопользования	Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).	1		+
		Титов, Е. В. Экология [Текст] : учебник / Е. В. Титов. – М. : ИЦ "Академия", 2017. - 416 с. - (Проф. образование).			
		Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования [Текст] : учеб.пособие / В. Ф. Протасов. - М. : Альфа-М, 2014. - 304 с. : ил. - (ПРОФИль)			+
		Волкова, П. А. Основы общей экологии [Текст] : учеб.пособие / П. А. Волкова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 128 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Голубкина, Н. А. Лабораторный практикум по экологии [Текст] / Н. А. Голубкина, Т. А. Лосева. - М. : ФОРУМ, 2014. - 64 с. : ил. - (Проф. образование			
		Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).		+	+
ЕН.03	Химия	Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 473 с. — (Проф. образование).	1		
		Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2016. — 278 с. — ЭБС «Юрайт».		+	
		Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 1. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова.-2-е изд., испр. и доп. -М.: Юрайт, 2015. - 551с. - (Проф. образование).		+	
		Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 2. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2016. -355 с.		+	
		Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 473 с. — ЭБС «Юрайт».		+	
П.00Профессиональный цикл					
ОП.00Общепрофессиональные дисциплины					
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст] : учеб.пособие / Г. Г. Лутошкина. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 64 с. : ил. - (Повар, кондитер).	1		+
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил			+
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил.		+	+
ОПД.02	Физиология питания	Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 256 с. : ил	1		+
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил.		+	+
		Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. :Юрайт, 2016. — 212 с. — (Проф. образование). – ЭБС»Юрайт»		+	
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов	Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование.Пищевое произ-во)	1		+

	сырья	Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учеб.пособие / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2016. – 384 с. – (Проф. образование).	1		+
		Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2016. – 384 с. – (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Панова, Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании [Текст] : учебник / Л. А. Панова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2011. - 320 с. : ил.	1		+
		Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб.пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).			
		Качество, стандартизация, сертификация продукции и лицензирование видов деятельности [Текст] // Валигурский, Д. И. Организация предпринимательской деятельности : учебник / Д. И. Валигурский. - 4-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2013. – С. 232-255.			
		Хрусталева, З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум [Текст] : учеб.пособие / З. А. Хрусталева. - 2-е изд., стереотип. - М. : КНОРУС, 2013. - 176 с. : ил. - (СПО).			+
		Горбашко, Е. А. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 352 с. — (Проф. образование).ЭБС «Юрайт»		+	
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 314 с. — (ПО). -ЭБС «Юрайт»		+	
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 336 с. : ил. - (Проф. образование).	1		+
		Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб.и практикум для СПО / В. В. Румынина. - 10-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).			+
		Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 382 с. — (Проф. образование).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. :Юрайт, 2015. — 533 с.— (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО). -ЭБС «Академия»	1	+	+
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование)			
		Кнышова, Е. Н. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / Е. Н. Кнышова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 282 с. - (Проф. образование)			
		Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление)			
		Бардовский, В. П. Экономическая теория [Текст] : учебник / В. П. Бардовский, О. В. Рудакова, Е. М. Самородова. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2011. - 400 с. : ил. - (Проф. образование).			

		Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Текст] : учеб.и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. :Юрайт, 2015. - 399 с. - (Проф. образование)			
		Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. :Юрайт, 2016. — 448 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. :Юрайт, 2016. — 246 с. — (Проф. образование).– ЭБС «Юрайт».		+	
		Михненко П. А.Т еория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А.Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс»		+	
		Кузьмина, Е. Е. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. — М. :Юрайт, 2016. — 383 с. — (Проф. образование). - ЭБС «Юрайт»		+	
		Лобачева, Е. Н. Основы экономической теории [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Е. Н. Лобачева ; под ред. Е. Н. Лобачевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 516 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.08	Охрана труда	Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания [Текст] : учеб.пособие / А. В. Докторов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 272 с. : ил. –(ПРОФИль).	1		
		Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. :Юрайт, 2016. — 380 с. — (Профессиональное образование). - ЭБС «Юрайт»		+	
		Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 404 с. — (Проф. образование). –ЭБС «Юрайт».		+	
		Семенихин, В. В. Охрана труда [Электронный ресурс] / В. В. Семенихин. - 2-е изд., перераб. и доп.– М. : РОСБУХ, 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс».		+	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - М. : КНОРУС, 2012. - 288 с. : ил. - (СПО).	1		
		Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).			
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - ЭБС «Юрайт» .		+	
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — М. :Юрайт, 2017. — 362 с. — (ПО). - ЭБС «Юрайт»		+	
		Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : .Юрайт, 2016. — 330 с.– ЭБС «Юрайт».		+	
		Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва :Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.10	Лечебное питание	Организация лечебного, диетического, лечебно-профилактического и специального питания [Текст] // Могильный, М. П. Справочник работника общественного питания / Могильный М. П., Шленская Т. В., Могильный А. М. - 2-е изд., испр. и перераб. - М. :ДеЛипринт, 2011. – С. 268 - 617.	0,5		
		Диетическое питание в столовых [Текст] : сб. рецептур / общ.ред. В. И. Трофимовой. - М. : Экономика, 1971. - 303 с.			
		Смолянский, Б. Л. Справочник по лечебному питанию для поваров [Текст]+[Электронный ресурс] / Б. Л. Смолянский. – Л. : Медицина, 1984.-304 с.		+	

ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Басаков, М. И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения) [Текст] : учеб.пособие / М. И. Басаков. - М. : КНОРУС, 2016. - 216 с. - (Нач. и сред.проф. образование).	1		
		Басаков, М. И. Делопроизводство. Документационное обеспечение управления [Текст] : учебник / М. И. Басаков, О. И. Замыцкова. - 12-е изд., перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 376 с. - (СПО).			
		Пшенко, А. В. Документационное обеспечение управления. Практикум [Текст] : учеб.пособие / А. В. Пшенко, Л. А. Доронина. - 4-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление).			+
		Анодина, Н. Н. Деловое письмо: методика составления и правила оформления [Текст] :практич. пособие / Н. Н. Анодина. - 8-е изд., испр. - М. : Омега-Л, 2014. - 100 с. : табл. - (Делопроизводство)			
		Панасенко, Ю. А. Делопроизводство: документационное обеспечение управления [Текст] : учеб.пособие / Ю. А. Панасенко. - 3-е изд. - М. : РИОР, 2013. - 112 с			
		Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. — 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт, 2017. — 477 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.12	Психология делового общения и управления	Рамендик, Д. М.Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2016. - 258 с.	1		
		Принципы делового общения в коллективе [Текст] // Мусалов, Н. П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. – М. : ИЦ "Академия", 2015. – С. 48-77. - (ПО.ПУ).			+
		Рамендик, Д. М.Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2016. – 258 с.		+	
		Коноваленко, В. А. Управленческая психология [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. А. Коноваленко, М. Ю. Коноваленко, А. А. Соломатин. — М. :Юрайт, 2017. — 368 с. – (Проф. образование). ЭБС «Юрайт».		+	
ПМ.00Профессиональные модули					
ПМ.01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015-17. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).	1		+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (ПО)			+
		Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону :Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с. : ил. - (СПО)			
		Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб.пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО.Индустрия питания).			+
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] :справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. :ДеЛипринт, 2013.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив.изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+

		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.02Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону :Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с. : ил. - (СПО)	1		
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015-17. - 192 с. : ил.			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.			
		Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб.пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил.			+
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. :ДеЛипринт, 2011-13. - 544 с.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив.изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.03Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст]:учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)	1		+
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. [Текст] : учебник / Т. А. Качурина. - 1-е изд. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)			+
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (ПО)			+
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015-17. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.			
		Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону :Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с. : ил. - (СПО)			
		Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб.пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО.Индустрия питания).			+
		Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] :справоч. издание / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. :ДеЛипринт, 2011-13. - 544 с.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив.изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			

		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.04Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 384 с. : ил. - (ПО)	0,8		+
		Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - 14-е изд. - Санкт-Петербург : Профи, 2012. - 296 с.			
		Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб.для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2010. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).			
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб.для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).			+
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб.пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер.Повышенный уровень)			+
		Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб.пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО).			
ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону :Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).	1		
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.			
		Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб.пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО)			+
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] :справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. :ДеЛипринт, 2011-13.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив.изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб.пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО)			
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб.пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с.			+
ПМ.06Организация работы структурного подразделения					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИТК "Дашков и Ко",2010-15. - 656с.	1		
		Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание [Текст] : учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - Москва :ИЦ "Академия", 2015. - 336 с. - (ПО.Технология продовольственных товаров)			+

		Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] +[Электронный ресурс]: учеб.и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 407 с. - (Проф. образование). + ЭБС «Юрайт».		+	
		Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с. - (Проф. образование).		+	
		Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Фридман. - М. : ИТК "Дашков и Ко",2014. - 464 с. – ЭБ бибилотеки.		+	
		Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Фридман. - М. : ИТК "Дашков и Ко",2015. - 656 с. – ЭБ библиотеки.		+	
МДК.07.01	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст]:учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (ПО)	1		+
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (ПО).			+
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. [Текст] : учебник / Т. А. Качурина. - 1-е изд. - М. : ИЦ "Академия", 2013. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.			
		Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - Ростов на Дону :Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил.			
		Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб.пособие / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО.Индустрия питания).			+
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] :справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. :ДеЛипринт, 2013.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив.изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.08Организация кооперативного дела и предпринимательства					
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Вахитов, К. И. Теория и практика кооперации [Текст] : учебник / К. И. Вахитов. – 2-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 478 с.	1		
		Оробейко, Е. С. Организация обслуживания : рестораны и бары [Текст] : учеб.пособие / Е. С. Оробейко, Шередер Н. Г. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 320 с. : ил. - (Сервис).			
		Валигурский, Д. И.Организация предпринимательской деятельности [Текст] : учебник / Д. И. Валигурский. - 4-е изд. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. – 346 с.			
		Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 389 с. — (Проф. образование).		+	
		Орлова, П. И. Бизнес-планирование [Текст] : учебник / П. И. Орлова ; под ред. М. И. Глуховой. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 284 с.			
		Барнинов, В. А. Бизнес-планирование [Текст] : учеб.пособие / В. А. Баринов. - 3-е изд. - М. : ФОРУМ, 2015. - 256 с. - (Проф. образование).			

		Романова, М. В. Бизнес-планирование [Текст] : учеб.пособие / М. В. Романова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. - 240 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование)			
		Вахитов, К. И. История потребительской кооперации России [Текст] : учебник / К. И. Вахитов. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2010-16. - 400 с.			
		Кооперация. Теория, история, практика [Текст] : избранные изречения, факты, материалы, комментарии / авт. - сост. К. И. Вахитов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2011-13. - 560 с.			
		Сыщенко, А. Г. Золотые годы сибирской и алтайской кооперации. 1896-1921. [Текст] / А. Г. Сыщенко, В. А. Сыщенко. – Барнаул, Спектр, 2016. – 323 с.			
		Вахитов, К. И. Кооператоры России: история кооперации в лицах [Текст] / К. И. Вахитов. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 568 с. : ил.			
		Потребительская кооперация Алтая. Связь времен. 1831-2012 гг. [Текст]. – Барнаул : (б. и.), 2013. – 155 с. : ил.			
		Вахитов, К. И. История потребительской кооперации России [Электронный ресурс] : учебник / К. И. Вахитов. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2010-16. - 400 с.		+	
		Туган-Барановский, М. И. Социальные основы кооперации [Электронный ресурс] / М. И. Туган-Барановский. — М. :Юрайт, 2016. — 418 с. — (Антология мысли). - ЭБС «Юрайт»		+	

4.7 Материально-техническое обеспечение ППССЗ

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование кабинета	Корпус, номер кабинета
1.	Русский язык и литература. Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	корпус 1, №6,16
2.	Русский язык и литература. Литература	Кабинет русского языка и литературы	корпус 1, №6,16
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,2а,22,25
4.	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Кабинет математики	корпус 1, №12,18
5.	История	Кабинет истории и обществознания	корпус 1, №6,16
6.	Физическая культура	Спортивный зал	корпус 1
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности	корпус , №20
8.	Физика	Кабинет физики	корпус 1, №24
9.	Обществознание	Кабинет истории и обществознания	корпус 1, №6,16
10.	Информатика	Кабинет информатики	корпус 1, №2,10,23
11.	Химия	Кабинет химии	корпус 1, №3,8
12.	Биология	Кабинет биологии	корпус 1, №8
13.	География	Кабинет географии	корпус 1, № 24
14.	Основы проектной деятельности	Кабинет основ проектной деятельности	корпус 1, №25
15.	Искусство	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1. №6,16,25
16.	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
17.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1, №2а
18.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,2а,22,25 корпус 2, № 10,13
19.	Русский язык и культура речи	Кабинет русского языка и литературы	корпус 2, №2а
20.	Физическая культура	Спортивный зал	корпус 1
21.	Математика	Кабинет математики	корпус 1, №12
22.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	корпус 2, №2а
23.	Химия	Лаборатория химии	корпус 1, №3
24.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	корпус 1, № 3
25.	Физиология питания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 1, № 3

26.	Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 2, №2,3
27.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 2, №13
28.	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	корпус 2, №2а
29.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	корпус 2, №2а
30.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
31.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, №20
32.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, №20 корпус 2, №2а
33.	Лечебное питание	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 1, №2,3
34.	Документационное обеспечение управления	Кабинет документационного обеспечения управления	корпус 2, №13
35.	Психология делового общения и управления	Кабинет менеджмента	корпус 1, №18
36.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
37.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
38.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
39.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
40.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
41.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №9 корпус 2, №6,7

42.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
43.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
44.	Управление структурным подразделением организации	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
45.	Учебная практика	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
46.	Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8 корпус 2, №6,7
47.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8 корпус 2, №6,7
48.	Организация кооперативного бизнеса	Бизнес- инкубатор; кабинет менеджмента и маркетинга; социально-экономических дисциплин; экономики организации; информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, № 6,16,17,18,25 корпус 2 , №2а
49.	Учебная практика	Бизнес-инкубатор;кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, №25

образовательного процесса в соответствии с действующими ФГОС СПО. Оформление и оборудование кабинетов отвечает современным техническим требованиям, целям и задачам подготовки специалистов, всесторонней компьютеризации учебного процесса. Учебные кабинеты оснащены современным оборудованием, интерактивной доской, мультимедийными установками. Учебные кулинарные и кондитерский цеха, лаборатория химии и микробиологии оснащены современным оборудованием, техническими средствами. Установлены пароконвектомат, кофе-машина, барная стойка и др. Для подготовки специалистов используются специализированные компьютерные лаборатории, оснащенные в достаточном количестве современными персональными компьютерами, которые распределены в 5 компьютерных аудиториях, учебных кабинетах, административно-служебных помещениях, объединены в локальную сеть. В техникуме оборудована 21 мультимедийная аудитория (15 проекторов и 6 ЖК телевизоров с большой диагональю). Имеется скоростной выход в Интернет по оптоволоконной выделенной линии на скорости 30 Мб/с, бесплатный Wi-Fi-интернет для всех студентов и сотрудников.В учебном процессе широко спользуются информационные средства, такие как операционные системы: MSWindowsXPProfessional, MSWindows 7 Professional, MSWindows 2003 Server, MSWindows 2008Server, а такж епрограммны епродукты MicrosoftOffice 2010, MicrosoftOffice2016, GIMP, комплекс программных продуктов на базе 1С 8.3, АРМКассираТоргСервис, СПС «Консультант Плюс».4 компьютера оборудованы web – камерами. Для обеспечения учебного процесса используется АРМ учебной части. Приобретены программы для работы в мультимедийном классе «Технолог-кондитер», «Технолог-кулинар», R-keeper.

5. Характеристика социокультурной среды

Система воспитательной работы педагогического коллектива техникума построена на основании Концепции и программы развития техникума, Программы воспитания и социализации студентов, целевых программ, образовательных и социальных проектов.

Организация воспитательной работы на отделениях техникума, в общежитии, студенческих объединениях и учебных группах осуществляется в соответствии с ежегодным планом воспитательной деятельности.

Цель системы воспитания:

Развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Приоритетными направлениями организации воспитательной деятельности техникума являются:

-Создание условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов, гражданское и патриотическое воспитание. Гражданская социализация;

-Развитие студенческого коллектива и институтов студенческого самоуправления, развитие творческой активности студентов;

-Формирование у студентов здорового образа жизни и экологической культуры;

-Воспитание культуры общения и поведения в семье, коллективе, обществе в целом;

-Обеспечение профессиональной направленности воспитания.

Задачи создания условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов решаются в первую очередь через участие студентов в реализации общественно значимых проектов общегуманитарной патриотической и правовой направленности, а также посредством организации клубной работы.

В настоящее время военно-патриотический проект «Хлеб Блокады» Барнаульского кооперативного техникума входит в систему гражданского и патриотического воспитания учащейся молодежи города и края.

Воспитанию нравственно здоровой и культурной личности подчинена деятельность эстетического центра «Пигмалион». Проекты «Чайная культура», Молодые дружные разные», «Язык – это история народа. Язык – путь цивилизации и культуры» и др. нацелены на формирование информационно – культурного иммунитета, социальной и национальной толерантности молодежи в условиях поликультурного общества.

Гражданско-правовое воспитание студентов осуществляется силами правового клуба «Фемида» и клуба «Школа молодого избирателя».

Работа клуба «Фемида»по правовому просвещению и профилактике правонарушений проводится на основе ежемесячного мониторинга выполнения студентами всех специальностей правил внутреннего распорядка техникума и общежития, норм действующего законодательства. Основными формами работы членов клуба являются организация выездных заседаний в учебные группы и общежитие, беседы на правовые темы, выпуск Правового вестника (стенной и электронный форматы), оказание юридической помощи. Реализация проектов «Терроризм и экстремизм – проблемы современной России и «Выбирай свое будущее» (по профилактике наркомании) осуществляется не только в студенческой среде, но и в общеобразовательных организациях.

Пробуждение гражданского самосознания, подготовка студентов к реализации конституционных прав проводится силами студенческого объединения «Школа молодого избирателя» Особенностью работы Школы является активное включение студентов в общественно - политическую жизнь города, движение молодежного парламентаризма, апробация конституционных прав граждан в процессе избирательных кампаний в органы студенческого соуправления. В городском модельном (эталонном) Клубе молодого избирателя, созданном на базе техникума, осуществляется координация работы школьных клубов молодых избирателей.

Задачи гражданской социализации также решаются через развернутое волонтерское движение. Волонтерский корпус «Вирус добра», объединяющий студентов всех специальностей является активным участником районных и городских добровольческих акций и реализует собственные проекты для детей с ограничениями возможностей здоровья «Ты нам нужен», «Для тех, кто сердцем слышит и душой» и др.

Большое внимание администрация техникума и педагогический коллектив уделяют формированию у студентов здорового образа жизни, всесторонней профилактике вредных привычек.

В техникуме организована работа здравпункта, ежегодно проводятся профилактические осмотры студентов, осуществляется диспансеризация обучающихся, имеющих хронические заболевания.

Клуб «Здоровье» реализует программы и проекты по организации здорового образа жизни и рационального питания. Силами педагога-психолога реализуется программа по формированию жизнестойкости и ценности ЗОЖ у подростков «Все, что тебя касается». Проводятся тренинговые занятия по формированию компетенций сохранения компонентов психологического здоровья.

Ежегодно студенты и педагоги являются участниками краевых антинаркотических акций «За здоровье и безопасность наших детей», «Классный час: Наркотики. Закон. Ответственность». В систему работы по сохранению здоровья обучающихся вошли День отказа от курения, День без табака, День борьбы со СПИДом, Флэшмоб в честь Всемирного дня здоровья, информационные акции по пропаганде здорового образа жизни, классные часы по искоренению вредных привычек.

Большую работу по предотвращению правонарушений, связанных с употреблением алкогольных напитков и профилактики наркомании и СПИДа проводит студенческий совет общежития и воспитательский корпус. Традиционными ежегодными профилактическими мероприятиями в общежитии являются конкурс антирекламы курения, встречи с врачами-наркологами, работа медицинского лектория и др. Волонтеры техникума являются участниками городских профилактических антинаркотических акций.

Основное внимание в работе по физическому воспитанию в техникуме сосредоточено на решении следующих задач:

- повышение качества проведения занятий по физической культуре с реализацией индивидуального подхода к обучающимся, использованием новых форм, методов, инвентаря в целях повышения устойчивой мотивации к потребности в здоровом и продуктивном стиле жизни, физическом самосовершенствовании;
- совершенствование тренировочного процесса;
- организация внеклассных спортивно-оздоровительных мероприятий.

В традиционном осеннем Дне здоровья ежегодно принимают участие все учебные нового набора очного отделения техникума. Организуются кросс, состязания по стритболу, пляжному волейболу, футболу, стрельбе, гиревому спорту. Наравне со студентами в Дне здоровья участие принимают классные руководители, преподаватели.

В течение каждого учебного года проводятся внутритехникумовские соревнования по настольному теннису, армрестлингу, гиревому спорту, гимнастике, элементам техники баскетбола, стритболу, мини-футболу. Организованы работы спортивных секций по легкой атлетике, баскетболу, волейболу, футболу, лыжам, и другим видам спорта. Организовано участие обучающихся в движении по сдаче норм ГТО.

Мужские и женские сборные команды студентов техникума ежегодно принимают участие более чем в 20 видах соревнований на первенство ПОО г.Барнаула и Алтайского края.

Педагогический коллектив техникума ежегодно принимает активное участие в Фестивале физической культуры, культуры и спорта профессиональных образовательных организаций г. Барнаула

В учебно-воспитательный процесс техникума внедрено студенческое самоуправление. Совет соуправления, Совет менеджеров учебных групп, Студенческий совет общежития, Спортивный актив, Студизбирком обеспечивают расширение сферы самоуправления, включение в нее основных направлений жизнедеятельности техникума. Средством развития самоуправления, саморазвития и самореализации студентов являются ежегодный Слет отличников и активистов, участие студентов в краевых Слетах лидеров студенческого самоуправления, республиканском форуме «Университет талантов 2:0», федеральных проектах Центросоюза РФ.

Развитие художественного творчества и организация досуга студентов осуществляются на общетехникумовских праздниках, конкурсах, концертах и групповых внеклассных мероприятиях. В рамках Творческого центра Совета соуправления организованы танцевальная студия «Бриолине» и студия вокального искусства. Обновляются формы досуговых мероприятий. День российского студенчества традиционно отмечается в техникуме танцевальным или песенным баттлом между командами студентов и педагогов.

Традиционными культурно-массовыми мероприятиями в общежитии являются: Посвящение в студенты, Фестиваль талантов, Баттл в честь Международного дня студента, Новогодний карнавал с развлекательной программой, конкурсами на лучшую новогоднюю комнату и лучший новогодний этаж; конкурсы «Мистер общежития» и «Мисс общежития», студенческий капустник в честь Международного дня театра. Повышению культурного уровня и совершенствованию личностных

качеств способствует работа Клуба выходного дня, в рамках которого воспитателями общежития организованы посещения музеев, картинных галерей, театров.

Студенты техникума являются постоянными участниками районных творческих конкурсов «Выставка цветов», «Молодежная палитра», городского Фестиваля-конкурса эстрадного творчества на иностранных языках «Евромикс», краевого Фестиваля творчества и юмора «Педагог +студент», краевых и российских конкурсов вокалистов.

Актовый зал, помещения для организации досуговых событий оборудованы современной звуковой, световой, проекционной техникой. Ежегодно пополняется запас костюмов для выступлений.

Профессиональная направленность воспитательной деятельности обучающихся реализуется через участие в федеральном проекте «Национальный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России». Студенты всех групп специальности в качестве стажеров Профессионального полигона по технологии продукции общественного питания участвуют в профессиональных испытаниях в аудитории работодателей: организуют работу студенческого ресторана, участвуют в кейтеринговом обслуживании, организуют мастер-классы, реализуют проекты по совершенствованию работы предприятий общественного питания системы потребительской кооперации. Профессиональные клубы технологов «Кулина» и «Мастера карвинга» ежегодно участвуют в организации городских праздничных площадок.

Студенты –технологи являются участниками чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia), региональной кулинарной олимпиады «Гармония вкуса», финальных состязаний Чемпионата «Карьера в России».

6.Оценка результатов освоения ППССЗ

6.1 Организация и учебно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций техникумом активно привлекаются работодатели для участия в составе комиссий по экзамену квалификационному.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», по профильной дисциплине «Химия».

Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации являются обязательной частью учебно-методического комплекса дисциплины, профессионального модуля,

разрабатываются преподавателями.Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно.Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного (собеседование, коллоквиум и др.) и письменного (тесты, творческие работы, практические работы, проверочные работы, диктанты, решение кейсов, контрольные работы, эссе, реферат, отчеты по исследовательской работе, отчеты по практике и др.) контроля знаний.

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в форме дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.Целью гсударственной (итоговой) аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы подготовки специалистов среднего звенатребованиям ФГОС СПО по специальности. Программа ГИА утверждается директором техникума после согласования с работодателями и обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В условиях внедрения ФГОС СПО возрастают требования к организации системы контроля профессиональной подготовки студентов.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО.

Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и

приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Требования к результатам освоения ППССЗ:

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 профессиональнойдеятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатвыполнения 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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарнойпродукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

Вид итоговой государственной аттестации

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Методический Совет установил в качестве Государственной итоговой аттестации выпускников выполнение выпускной квалификационной работы (далее – дипломной работы).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени на подготовку и проведение

Затраты времени на подготовку и выполнение дипломной работы определяются ППССЗ.

-на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отведано – 4 недели;

-на защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отведено – 2 недели.

Сроки проведения

-подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа).	20.05-16.06
-защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).	17.06-30.06

. Тематика дипломных работ

1. Совершенствование организации работы рыбного цеха столовой на 150 мест и расширение ассортимента полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы (на примере конкретного предприятия).
2. Совершенствование организации работы мясного цеха столовой на 130 мест и расширение ассортимента полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса (на примере конкретного предприятия).
3. Совершенствование организации работы мясо-рыбного цеха ресторана 1 класса на 80 мест и расширение ассортимента полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд (на примере конкретного предприятия).
4. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе на 50 мест и расширение ассортимента холодных блюд из мяса и мясных продуктов (на примере конкретного предприятия).
5. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1 класса на 100 мест и расширение ассортимента холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья (на примере конкретного предприятия).
6. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1 класса на 100 мест и расширение ассортимента салатов (на примере конкретного предприятия).
7. Совершенствование организации работы холодного цеха столовой на 80 мест и расширение ассортимента салатов (на примере конкретного предприятия).
8. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса на 80 мест и расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов (на примере конкретного предприятия).
9. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе на 60 мест и расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (на примере конкретного предприятия).
10. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе на 50 мест и расширение ассортимента холодных соусов и заправок (на примере конкретного предприятия).
11. Совершенствование организации работы холодного цеха столовой на 80 мест и расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы. (на примере конкретного предприятия).
12. Совершенствование организации работы холодного цеха кофейни на 50 мест и расширение ассортимента холодных десертов (на примере конкретного предприятия).
13. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 75 мест и расширение ассортимента супов (на примере конкретного предприятия).
14. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 100 мест и расширение ассортимента горячих блюд из овощей (на примере конкретного предприятия).
15. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 130 мест и расширение ассортимента горячих блюд из картофеля (на примере конкретного предприятия).
16. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой на 70 мест и расширение ассортимента горячих блюд из яиц и творога. (на примере конкретного предприятия).
17. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 90 мест и расширение ассортимента супов (на примере конкретного предприятия).

18. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе на 70 мест и расширение ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей.(на примере конкретного предприятия).
19. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой на 100 мест и расширение ассортимента горячих блюд из рыбы (на примере конкретного предприятия).
20. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 120 мест и расширение ассортимента горячих блюд из субпродуктов (на примере конкретного предприятия).
21. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 150 мест и расширение ассортимента горячих соусов (на примере конкретного предприятия).
22. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 60 мест и расширение ассортимента горячих блюд из птицы (на примере конкретного предприятия).
23. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой на 150 мест и расширение ассортимента горячих блюд и гарниров из овощей (на примере конкретного предприятия).
24. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе на 80 мест и расширение ассортимента горячих блюд из рыбы (на примере конкретного предприятия).
25. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе на 80 мест и расширение ассортимента горячих блюд из тушеного и запеченного мяса (на примере конкретного предприятия).
26. Совершенствование организации работы горячего цеха закусочной на 60 мест и расширение ассортимента горячих блюд из рубленного мяса (на примере конкретного предприятия).
27. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 150 мест и расширение ассортимента горячих блюд из птицы (на примере конкретного предприятия).
28. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой на 120 мест и расширение ассортимента блюд из птицы (на примере конкретного предприятия).
29. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе на 50 мест и расширение ассортимента горячих сладких блюд (на примере конкретного предприятия).
30. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе на 80 мест и расширение ассортимента сложных горячих блюд из свинины(на примере конкретного предприятия).
31. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 50 мест и расширение ассортимента горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья (на примере конкретного предприятия).
32. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой на 80 мест и расширение ассортимента горячих блюд из круп (на примере конкретного предприятия).
33. Совершенствование организации работы горячего цеха закусочной на 65 мест и расширение ассортимента горячих блюд из мяса говядины (на примере конкретного предприятия).
34. Совершенствование организации работы горячего цеха закусочной на 30 мест и расширение ассортимента горячих блюд из мяса (на примере конкретного предприятия).
35. Совершенствование организации работы горячего цеха пельменной на 60 мест и расширение ассортимента мучных горячих блюд (на примере конкретного предприятия).
36. Совершенствование организации работы горячего цеха блинной на 50 мест и расширение ассортимента мучных кулинарных изделий (на примере конкретного предприятия).
37. Совершенствование организации работы горячего цеха пирожковой на 70 мест и расширение ассортимента мучных горячих блюд (на примере конкретного предприятия).
38. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 70 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (на примере конкретного предприятия).
39. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 75 мест и расширение ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий (на примере конкретного предприятия).
40. Совершенствование организации работы кондитерского цеха мощностью 10 тысяч изделий и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и праздничные торты (на примере конкретного предприятия).
41. Совершенствование технологии обслуживания при проведении тематического мероприятия «Праздник старинной русской кухни». Ассортимент и особенности приготовления блюд (на примере конкретного предприятия)
42. Совершенствование технологии обслуживания при проведении тематического мероприятия «Праздник французской кухни» (на примере конкретного предприятия). Ассортимент и особенности приготовления блюд.

43. Совершенствование технологии обслуживания при проведении тематического мероприятия «Пасхальный стол». Ассортимент и особенности приготовления блюд (на примере конкретного предприятия).
44. Совершенствование технологии обслуживания при проведении тематического мероприятия «Праздник итальянской кухни». Ассортимент и особенности приготовления блюд (на примере конкретного предприятия).
45. Совершенствование технологии обслуживания посетителей при проведении банкета «Свадьба на 80 персон» (на примере конкретного предприятия). Ассортимент и особенности приготовления блюд.

Процедура проведения государственной итоговой аттестации и условия подготовки

5.1 К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы, успешно сдавшие промежуточные аттестационные испытания и допущенные к защите дипломных работ. Допуск обучающихся к защите дипломных работ оформляется приказом директора.

5.2 Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии (далее - ГЭК), состав которой утверждается директором техникума.

В состав ГЭК включается председатель, заместитель председателя, члены комиссии, секретарь комиссии.

5.3 Работа ГЭК проводится согласно установленному расписанию, которое должно быть объявлено не позднее, чем за две недели до начала работы комиссии.

5.4 В ГЭК предоставляются следующие материалы:

5.4.1 выполненные дипломные работы с письменным заключением руководителя и рецензией, которые сдаются ответственному секретарю не позднее, чем за один день до защиты;

5.4.2 сведения об успеваемости обучающегося по всем дисциплинам, а также о выполнении им всех требований учебного плана по специальности;

5.5 На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Порядок защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает в себя:

- представление автором дипломной работы в форме доклада членам ГЭК продолжительностью до 10 минут**;**
- заслушивание отзыва научного руководителя с характеристикой научно-аналитических способностей и личностных качеств выпускника;
- заслушивание рецензии с оценкой содержания работы;
- вопросы выпускнику по представленной на защиту работе;
- заслушивание ответов выпускника на вопросы и замечания членов ГЭК по дипломной работе;
- ответы выпускника на замечания по дипломной работе;

5.6 По завершении процедуры защиты на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, принимается решение об оценке дипломной работы. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», которые объявляются в день защиты. При равном числе голосов голос председателя ГАК является решающим. Членами государственной аттестационной комиссии в протоколе заседания по защите дипломных работ может быть высказано особое мнение об уровне теоретических и практических исследований в отдельных дипломных работах.

5.7 Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: оценка дипломной работы и ее защита, присуждение квалификации и особые мнения.

5.8 Решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся, защитившим дипломные работы, объявляется приказом директора техникума.

5.9 По окончании работы ГЭК председатель составляет отчет о работе комиссии.

Критерии оценки

6.1 При оценке защиты дипломной работы необходимо учитывать:

6.1.1. актуальность темы и реальность дипломной работы;

6.1.2. качество содержания и оформление дипломной работы;

6.1.3. содержание доклада и ответов на вопросы;

6.1.4. теоретическую и практическую подготовку обучающегося;

6.1.5. заключение руководителя и рецензию.

6.2 Дипломные работы оцениваются на отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценки	Критерии
«Отлично»	- студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по выбранной теме и по специальности в целом, новизну подходов к рассмотрению поставленных вопросов, самостоятельность суждений и выводов; провел анализ практического материала, объяснил причины возникающих проблем, внес соответствующие предложения по совершенствованию деятельности предприятия; - отвечал на вопросы ГЭК четко, грамотно, логично и в случае затруднения в ответах мог сформулировать его причину; - дипломная работа выполнена грамотно, правильно оформлена; - в отзывах руководителя и рецензента дана высокая оценка выполненной работе.
«Хорошо»	- студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по специальности в целом, свободно ориентируется в вопросах выбранной темы; умело использует практический материал; проявляет самостоятельность суждений, умеет самостоятельностью аргументировать собственные выводы, предлагает пути совершенствования; но недостаточно четко объясняет причины проблем; - на вопросы ГЭК отвечает четко, грамотно, логично, но допускает неточности в ответах, в процессе защиты проявляет элементы неуверенности; - работа выполнена в соответствии с требованиями; - в отзывах руководителя и рецензента дана хорошая оценка выполненной работе.
«Удовлетворительно»	студент раскрывает содержание выбранной темы, обосновывает ее актуальность, в определенной мере демонстрирует проявление профессиональных и общих компетенций по специальности, использует данные практики, затрудняется в анализе полученных данных, делает выводы по работе; - в ответах на вопросы ГЭК присутствуют ошибки, либо отвечает, обращаясь за помощью к научному руководителю; проявляет низкую самостоятельность, неуверенность, допускает небрежность в ответах; - в оформлении допущены орфографические, синтаксические ошибки, либо нарушены правила оформления; - в отзывах научного руководителя и рецензента дана «удовлетворительная» оценка.
«Неудовлетвори-тельно»	студент не смог самостоятельно и грамотно изложить доклад по теме работы, ответить на вопросы ГЭК, ограничивается пересказом отдельных положений литературных источников, не может проявить профессиональные и общие компетенции по специальности, не анализирует и не использует материалы практики и в результате не сумел раскрыть содержание темы.

Список литературы:

Нормативно-правовые акты

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

5.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16.Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основная литература:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2008.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учебник / М.И. Белошапка – М.: Издательский центр «Академия», 2006
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 2007
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева – Ростов-на-Дону:Феникс,2008
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010

Дополнительные источники:

1.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия»
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2007
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2000.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт

Периодические издания

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1.http://www.gastronom.ru
2. http:// www.restorator.ru
3. http:// www.bar.ru
4. http://www.trade-design.ru
5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. http://lammy.ru/
7.http://saasha.ru/
8. http://cool-cook.ru/
9. http://www.ya-povar.com/
10 http://www.gastronom.ru

11.http:// www.restorator.ru
12. http:// www.bar.ru
13. http://www.trade-design.ru

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей Техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы, успешно сдавшие промежуточные аттестационные испытания и допущенные к защите дипломных работ.

6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом подготовки выпускника, завершающего обучение по программе подготовки специалистов среднего звена. Выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы позволяет:

- систематизировать, закрепить и расширить профессиональные и общие компетенции, практические умения и навыки, теоретические знания студентов по специальности;
- развить навыки самостоятельного сбора необходимой информации;
- отработать и продемонстрировать навыки постановки проблемы, планирования и организации собственной деятельности, представления полученных результатов;
- выяснить уровень подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями, после рассмотрения на заседаниях предметно-цикловой комиссии и согласования с работодателями утверждается заместителем директора по учебной работе.Студентам предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.Закрепление за студентами темы дипломной работы оформляется приказом директора техникума.Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель, который назначается приказом директора техникума.

При выполнении дипломной работы студент руководствуется методическими рекомендациями по выполнению дипломной работы.Дипломная работа должна содержать: титульный лист, оглавление, введение,
основную часть, заключение, библиографию (список нормативных правовых актов и литературы), приложения (могут быть). Завершенная и оформленная в соответствии с установленными требованиями дипломная работа представляется научному руководителю для й проверки и написания отзыва.
Научный руководитель составляет отзыв, состоящий из:

- заключения о соответствии выпускной квалификационной работы ;
- оценки качества выполнения выпускной квалификационной работы;
- оценки степени разработки новых вопросов, оригинальности решений предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценки выпускной квалификационной работы.

Отзыв может содержать характеристику качеств выпускника, выявленных в период подготовки и выполнения дипломной работы. Выполненные дипломные работы подлежат рецензированию.Проверенная научным руководителем дипломная работа представляется рецензенту для написания рецензии. По итогам рассмотрения дипломной работы рецензент предоставляет письменную рецензию.Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выполненной работы дипломному заданию, степень актуальности и практической значимости темы;
- характеристику выполнения каждого раздела дипломной работы, использования новых подходов и решений, экономической эффективности, практической пригодности для внедрения в практику деятельности предприятий, анализ степени использования новых научных исследований и передового опыта;

- оценку качества выполнения дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений предложений), теоретической и практической значимости дипломной работы;
- перечень достоинств и недостатков дипломной работы;
- оценку дипломной работы.

После ознакомления с дипломной работой, отзывом руководителя и рецензией заместитель директора по УР готовит проект приказа о допуске студентов к защите дипломной работы и передает дипломную работу в Государственную экзаменационную комиссию.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Порядок защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает в себя:

- представление автором дипломной работы в форме доклада членам ГЭК продолжительностью до 10 минут**;**
- заслушивание отзыва научного руководителя с характеристикой научно-аналитических способностей и личностных качеств выпускника;
- заслушивание рецензии с оценкой содержания работы;
- вопросы выпускнику по представленной на защиту работе;
- заслушивание ответов выпускника на вопросы и замечания членов ГЭК по дипломной работе;
- ответы выпускника на вопросы по дипломной работе;

По завершении процедуры защиты на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, принимается решение об оценке дипломной работы. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», которые объявляются в день защиты. При оценке защиты дипломной работы необходимо учитывать:

- актуальность темы и реальность дипломной работы;
- качество содержания и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответов на вопросы;
- теоретическую и практическую подготовкуобучающегося.

Приложение А Рабочий учебный план по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания
Приложение Б Календарный график учебного процесса
Приложение В Комплексная программа воспитания студентов
Приложение Г Фонд оценочных средств
Приложение Д Тематические планы