

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ /Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**  
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группа ТТ-307

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: естественно-научный

г.Бугульма, 2021 г

Рабочая программа разработана:  
на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Фомичева А.В., преподаватель ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

# ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Так же необходимо освоить и другие навыки.

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.

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 и 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.

Технология продукции общественного питания обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов:

**ЛР 1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 2.** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 4

**ЛР 5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России ЛР 5

**ЛР 6** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях ЛР 6

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой ЛР 10 безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

из них практических занятий 30 часов

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	77
в том числе:	
практические занятия	10
курсовая работа	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	40
<b>Итоговая аттестация в форме ДЗ</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

## ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>14</b>	
1.1. Принципы рыночной экономики	Принципы рыночной экономики. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.	<b>2</b>	
Тема 1.2. Основные положения экономической теории	Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка. Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка.	<b>2</b>	
Тема 1.3. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Отрасль в условиях рынка. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли.	<b>2</b>	
Тема 1.4. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Предприятие, как основной субъект хозяйствования. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании.	<b>2</b>	
Тема 1.5. Основные технико-экономические показатели деятельности организации	Производство продукции и товарооборот. Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их	<b>2</b>	

	использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.		
Тема 1.6. Механизмы ценообразования на продукцию	Цены и ценообразование. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания. Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения	2	
Тема 1.7. Механизмы формирования заработной платы	Оплата труда работников предприятий питания. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.	2	
<b>Раздел 2 Основы менеджмента</b>		<b>32</b>	
Тема 2.1. Понятие, сущность и характерные черты современного менеджмента	Понятие менеджмента. Сущность и природа управления. Содержание и роль менеджмента в развитии современных организаций. Особенности менеджмента в России	2	
Тема 2.2. История развития менеджмента	Условия и предпосылки менеджмента. Развитие теории и практики менеджмента. Развитие управленческих идей в России	2	
Тема 2.3. Организации в менеджменте как управляемые социально-экономические системы	Понятие организации в менеджменте. Разновидности организаций и их правовой статус. Организации как управляемые системы. Внутренняя и внешняя среда организации. Жизненный	2	

	цикл организации		
Тема 2.4.Функции управления организацией	Понятие и значение функции управления. Классификация функций управления организацией. Взаимосвязь функций управления. Целеполагание как функция управления. Планирование как функция управления. Организация как функция управления. Мотивация как функция управления. Координация как функция управления. Контроль как функция управления. Регулирование как функция управления. Анализ как функция процесса управления	2	
Тема 2.5.Организационные структуры управления	Механизм формирования организационных структур. Бюрократические организационные структуры управления. Органические организационные структуры управления	2	
Тема 2.6.Методы управления организацией	Классификация методов управления. Механизм управления организацией. Организационные методы управления. Экономические методы управления. Социально-психологические методы управления	2	
Тема 2.7.Процесс управления организацией	Понятие процесса управления. Общая характеристика процесса управления. Свойства процесса управления. Распределение операций в процессе управления	2	
Тема 2.8. Процесс коммуникации в управлении организаций	Понятие и роль информации в управлении. Классификация информации. Свойства и качественные характеристики информации. Процесс коммуникации в организации. Информационная система, ее формирование и развитие	2	
Тема 2.9.Управленческое решение	Понятие и содержание управленческого решения. Классификация решений.	2	

	Технология управленческого решения в организации. Методы управленческих решений в организациях. Качество, эффективность и ответственность управленческих решений в организации		
Тема 2.10. Инфраструктура менеджмента в организации	Руководство: власть и партнерство менеджмента организаций. Стиль руководства. Организационная культура	2	
Тема 2.11. Управление конфликтами и стрессами	Понятие и природа конфликта. Типы конфликтов. Причины конфликтов. Методы разрешения конфликтов. Природа и причины стресса	2	
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>10</b>	
	ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1. Организация. Среда организации. Подходы к управлению		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2. Коммуникации. Осуществление коммуникаций. Этапы процесса коммуникации		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3. Рациональное решение проблем. Управленческие решения		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4. Стратегическое планирование. Сущность и функции стратегического планирования		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5. Организация взаимодействий и полномочий. Делегирование полномочий и ответственности		
<b>Раздел 3 Маркетинг</b>		<b>81</b>	

<p>Тема 3.1. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели</p>	<p>Методологические основы маркетинга. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.2. Рынки и рыночные показатели</p>	<p>Понятие рынка, его виды и принципы функционирования. Рыночные показатели, их содержание и основное назначение. Показатели конъюнктуры. Прогнозирование конъюнктуры рынка. Основные принципы сегментации потребительского рынка. Особенности сегментации рынка товаров промышленного назначения</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.6. Основы товарной политики и планирования продукции</p>	<p>Понятие товара в маркетинге. Основные виды классификации товаров. Методы создания новых товаров. Структура ассортимента продукции. Использование товарных марок и упаковок. Жизненный цикл товара.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.7. Конкуренция и конкуренты</p>	<p>Понятие и виды конкуренции. Стратегии конкурентов. Конкурентоспособность товара и фирмы. Моделирование показателей конкурентоспособности.</p>	<p>2</p>	

ТЕМА 3.8.Планирование товародвижения	Основные подходы распространения товаров. Каналы распределения. Товародвижение. Оптовая торговля. Розничная торговля. Коммуникации в маркетинге. Рекламная деятельность. Стимулирование сбыта. Личная продажа. Пиар и пропаганда	2	
Тема 3.9.Стратегическое маркетинговое планирование и контроль	Стратегическое планирование. Планирование маркетинга. Маркетинговый контроль	2	
Тема 3.10.Ценовая политика в условиях рынка	Понятие и сущность цены. Виды цен. Влияние цены на спрос и предложение. Общие подходы к ценообразованию	2	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>10</b>	
	<b>Написание плана курсовой работы.</b>		
	<b>Написание 1 главы</b>		
	<b>Написание 2 главы</b>		
	<b>Написание 3 главы</b>		
	<b>Защита курсовой работы</b>		
<b>Диф.зачет</b>		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	<b>40</b>	
	Продовольственный рынок в России – доклад Малый бизнес в общественном питании – презентация Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания – реферат, сообщение Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России – рефераты		

	<p>Современные теории мотивации – доклад, реферат  «Владение приемами делового общения»,  «Использование приемов аттракции в заданных ситуациях, при работе с подчиненными»  Рассмотрение технологии убеждения партнера во время деловой беседы – доклад  концепции маркетинга – реферат  Расчет и анализ себестоимости продукции и валового дохода по сумме и по уровню</p>		
Итого		<b>117</b>	<b>часов</b>

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по истории.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### **1) для слепых:**

- задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены в специальной программе звукового оповещения.

##### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);  
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;  
- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;  
- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

## **Информационное обеспечение обучения:**

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

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

##### **Основные источники:**

1. Дафт Р.Л. Менеджмент.-СПб: Питер,2002.
2. Ф.Котлер Маркетинг менеджмент.Экспресс-курс/Пер.с англ.под ред.Ю.Н.Каптуревского. СПб: Питер,2001.
3. Косьмин А.Д. Менеджмент: учеб.для сред.проф.образования -4-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования -11-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.

5. Общий менеджмент : учебное пособие / Л.С. Ружанская [и др.] ; под общ. ред. Л.С. Ружанской, И. В. Котляревской.— Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2017.
6. Барабаш Н.Н. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.Н. Барабаш; Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза. - 3-е изд., испр. и доп. –Чебоксары: Единение, 2019 .
7. Менеджмент : учебное пособие / Глазов М.М. и др. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – СПб. : Астерион, 2013.
8. Парамонов П. Ф. П18 Менеджмент : учеб. пособие / П. Ф. Парамонов, И. Е. Халявка, Ю. Е. Стукова. – Краснодар : КубГАУ, 2015.

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

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

Результаты (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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотная аргументация важности защиты финансовых интересов предприятия и государства.</li> <li>– Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии. Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе, во время прохождения практики.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональной дисциплины. Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическое планирование собственной учебной деятельности и действие в соответствии с планом.</li> <li>– Структурирование объема работы и выделение приоритетов.</li> <li>– Грамотное определение методов и способов выполнения учебных задач.</li> <li>– Осуществление самоконтроля в процессе выполнения работы и ее результатов.</li> <li>– Анализ результативности использованных методов и способов выполнения учебных задач.</li> <li>– Адекватная реакция на внешнюю оценку выполненной работы.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе деловой игры.</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее.</li> <li>– Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций.</li> <li>– Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения заданий.</li> <li>– Расчет возможных рисков и</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр. Экспертное</p>

	определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач.	наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональной дисциплины.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нахождение и использование разнообразных источников информации.</li> <li>– Грамотное определение типа и формы необходимой информации.</li> <li>– Получение нужной информации и сохранение ее в удобном для работы формате.</li> <li>– Определение степени достоверности и актуальности информации.</li> <li>– Извлечение ключевых фрагментов и основного содержания из всего массива информации.</li> <li>– Упрощение подачи информации для ясности понимания и представления.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполненной домашней работы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональной дисциплины.</p> <p>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</p>
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации.</li> <li>– Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи.</li> <li>– Правильное использование автоматизированных систем делопроизводства.</li> <li>– Эффективное применение методов и средств защиты бухгалтерской информации.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в процессе освоения профессиональной дисциплины.</p> <p>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Положительная оценка вклада членов команды в общекомандную работу.</li> <li>– Передача информации, идей и опыта членам команды.</li> <li>– Использование знания сильных сторон, интересов и качеств, которые необходимо</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных</p>

	<p>развивать у членов команды, для определения персональных задач в общекомандной работе.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности.</li> <li>– Регулярное представление обратной связи членам команды.</li> <li>– Демонстрация навыков эффективного общения.</li> </ul>	<p>игр, групповой работы при выполнении практических работ.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотная постановка целей.</li> <li>– Точное установление критериев успеха и оценки деятельности.</li> <li>– Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям.</li> <li>– Обеспечение выполнения поставленных задач.</li> <li>– Демонстрация способности контролировать и корректировать работу коллектива.</li> <li>– Демонстрация самостоятельности в принятии ответственных решений.</li> <li>– Демонстрация ответственности за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы при выполнении практических работ.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Способность к организации и планированию самостоятельных занятий и домашней работы при изучении профессионального модуля.</li> <li>– Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля.</li> <li>– Разработка, регулярный анализ и совершенствование плана личностного развития и повышения квалификации.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной домашней работы.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация легкости освоения новых программных средств.</li> <li>– Отслеживание и использование изменений законодательной и нормативно-справочной базы.</li> <li>– Проявление готовности к</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональн</p>

	освоению новых технологий в профессиональной деятельности.	ой дисциплины. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.
--	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение
ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение	Оценка собственного продвижения, личностного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	Оценка эффективности и качества, портфолио

окупающих.		
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде  Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация интереса к будущей профессии  Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности  Оценка собственного продвижения, личного развития	Анализ экскурсий
ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Презентации исследовательских работ
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к	Участие в конкурсах профессионального	Портфолио

<p>представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Тестирование</p> <p>Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности</p>	<p>тесты</p>
<p>ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	
<p>ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение</p>



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ /Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 «Основы предпринимательской деятельности»**  
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группа ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: естественно-научный

г.Бугульма, 2021 г

Рабочая программа разработана:

на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Фомичева А.В., преподаватель ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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

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

Дисциплина ОП.07 Основы предпринимательской деятельности входит в цикл общепрофессиональных дисциплин (ОП.14) профессионального цикла специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен уметь:

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;
- организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта;
- использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии;
- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;
- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне;

– современные информационные технологии анализа данных в исследовании мирового рынка товаров и услуг;

– модели поведения бизнеса в условиях мирового рынка и вырабатывать рекомендации по управлению рисками при осуществлении международной деятельности;

– основные нормативные правовые документы.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общих (ОК):

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. 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.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение	<b>ЛР 3</b>

окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
--	-------

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана

определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

#### **1.6. Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа студента</b>	<b>16</b>
Промежуточная аттестация в форме	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Глава 1. Предпринимательство и его место в современной экономике</b>	<b>14</b>	
Тема 1.1. История развития предпринимательства	История развития предпринимательства в России (до 1992 года), особенности развития предпринимательства в Российской Федерации (1992-по настоящее время). Место предпринимательства в современных экономических отношениях. Особенности и проблемы развития предпринимательства в Российской Федерации.	2	2
Тема 1.2. Понятие предпринимательства	Принципы предпринимательства: самостоятельность, независимость, экономическая заинтересованность, ответственность, хозяйственный риск. Содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства. Цели предпринимательства. Объекты предпринимательства. Субъекты предпринимательства.	2	2
Тема 1.3. Формы и виды предпринимательской деятельности	Индивидуальный предприниматель. Хозяйственные товарищества. Общество с ограниченной ответственностью. Общество с дополнительной ответственностью. Акционерные общества. Народные предприятия. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Некоммерческие организации. Объединения предпринимательских организаций. Ассоциации и союзы предпринимательских организаций. Организационно –	2	2

	экономические формы предпринимательства. Классификация видов предпринимательской деятельности. Производственная предпринимательская деятельность. Основные этапы производственной деятельности. Расчет потребностей в финансах для ведения предпринимательской деятельности. Результативность производственной деятельности. Венчурный бизнес.		
Тема 1.4.Юридические аспекты предпринимательской деятельности	Государственное регулирование предпринимательской деятельности. Сущность государственного регулирования, необходимость государственного регулирования, меры государственного регулирования. Процедура регистрации индивидуального предпринимателя, необходимые документы. Процедура регистрации фирмы. Документы, необходимые для регистрации фирмы. Устав фирмы, учредительный договор. Лицензирование. Обеспечение безопасности функционирования фирмы. Регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в Республике Татарстан. Содержание процесса реорганизации фирмы, виды. Реорганизация предпринимательских организаций. Ликвидация фирмы, банкротство. Формы ликвидации предпринимательских организаций. Этапы ликвидации. Внесение изменений в документы. Договора в предпринимательской деятельности	2	2
Тема 1.5.Сущность и источники формирования предпринимательских идей.	Принятие предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений. Сфера принятия предпринимательских решений. Технология принятия предпринимательских решений. Потребности в информации в сфере бизнеса. Экономические методы принятия предпринимательских решений: цены, товары, управление	2	2

	издержками производства, определение объема производства.		
Тема 1.6. Место управления в предпринимательской деятельности.	Менеджмент. Субъекты и объекты управления. Методы управления. Менеджмент фирмы. Функции менеджмента. Три уровня менеджмента. Виды деятельности в менеджменте.	2	2
Тема 1.7. Маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя	Маркетинг в предпринимательской деятельности. Необходимость маркетинга. Цели, задачи, принципы, функции, подфункции и виды маркетинга. Маркетинговые исследования. Этапы, инструментарий, техники маркетингового исследования. Сегментация рынка. Позиционирование товара. Элементы маркетинговой деятельности. Сущность маркетинговой деятельности предпринимательской единицы. Анализ рынка, изучение потребителя, анализ объема товарооборота, изучение конкурентов, исследование рекламной деятельности, исследование мотивов поведения потребителей, исследование продукта (работы, услуги), определение наиболее эффективных способов продвижения товара (работы, услуги), анализ форм и каналов сбыта. Основные типы и специфика рекламы. Преимущества и недостатки отдельных средств рекламы.	2	2
	<b>Раздел 2. Экономика малого предприятия</b>	16	
Тема 2.1. Основные экономические показатели деятельности малого предприятия	Налоговые обязательства. Принципы налогообложения предпринимателя. Налоговые режимы для малого бизнеса (ЕНВД, УСН, патентная система). Налоговая отчетность малого бизнеса, виды, сроки, порядок сдачи. Книга учета доходов и расходов при УСН, ЕНВД. Выбор способа и базы налогообложения для предприятия.	2	3

Тема 2.2.Источники финансирования предпринимательс кой деятельности	Внутренние источники финансирования: прибыль, амортизационные отчисления. Внешние источники финансирования: эмиссия ценных бумаг, привлечение банковских кредитов, коммерческое кредитование организаций, факторинг, лизинг, франчайзинг. Банковское кредитование как основная форма внешнего финансирования.	2	3
Тема 2.3.Финансовая система	Финансово-экономическая деятельность малого предприятия. Основы бухгалтерского учёта, налогообложения и экономического анализа. Учетные регистры. Активы предприятия. Денежные средства. Уставный, добавочный и резервный капитал. Обязательства предприятия. Экономический анализ хозяйственной деятельности. Основные экономические показатели деятельности малого предприятия. Объем производства экономического продукта в натуральном выражении. Валовой доход предприятия. Издержки производства. Прибыль, норма и масса прибыли. Затраты предприятия. Моральный и физический износ основного капитала предприятия. Рентабельность. Формирование минимально допустимой цены. Калькуляция.	2	3
Тема 2.4.Бизнес – планирование предпринимательс кой деятельности	Сущность и назначение бизнес-плана. Бизнес-план: понятие, типы, виды, масштабы проектов. Длительность и сложность бизнес-проекта. Определение целей и задач бизнес-плана. Требования к постановке целей проекта. Индивидуальные и групповые методы формирования целей проекта.	2	3
	<b>Практические работы</b>	<b>10</b>	
Практическая работа №1.	Процесс бизнес-планирования. Официальный и рабочий бизнес-план. Ключевые моменты бизнес-планирования.	2	3

Структура бизнес-плана.	Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана. Методика составления бизнес-плана.		
Практическая работа №2. Особенности составления отдельных частей бизнес-плана	Анализ рынка, финансово-экономический раздел, анализ рисков. Оценка эффективности бизнес-плана.	2	
Практическая работа №3. Характеристика рисков в предпринимательской деятельности	Коммерческий риск и способы его уменьшения. Сущность предпринимательского риска. Функции предпринимательского риска. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Управление предпринимательским риском. Понятия о рисках в предпринимательской деятельности. Виды рисков. Методы управления рисками в предпринимательской деятельности.	2	
Практическая работа №4. Система поддержки малого предпринимательства в Республике Татарстан	Меры государственной поддержки малого бизнеса в России. Органы осуществляющие государственную поддержку и регулирование малого бизнеса. Основные положения Федеральной программы государственной поддержки малого предпринимательства. Негосударственные институты поддержки малого бизнеса	2	
Практическая работа №5. Психология предпринимателя.	Личностные качества успешного предпринимателя	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>16</b>	
Предпринимательство в современной экономике.			3

	<p>Система поддержки малого предпринимательства в Республике Татарстан          Предприниматель как субъект экономического процесса.          Культура предпринимательства.          Организационно- правовые формы предпринимательской деятельности в РФ.          Отличительные особенности коммерческих организаций от некоммерческих.          Организация и регистрация индивидуального предпринимателя.          Предпринимательский договор.          Поиск информации о маркетинговых исследованиях рынка.          Лицензирование. Внесение изменений в документы.          Капитал: источники и структура.          Налогообложение в предпринимательской деятельности.          Система налогообложения.          Финансово-экономическая деятельность малого предприятия          Формирование цены товара. Затраты предпринимателя и цена.          Рентабельность и норма рентабельности.          Налоговая и финансовая отчетность предприятия.          Оценка эффективности предпринимательской деятельности.</p>		
Итого		48	

### **3. Условия реализации программы дисциплины Основы предпринимательской деятельности**

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная;
- методические шкафы с наглядными пособиями;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### **1) для слепых:**

- задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены в специальной программе звукового оповещения.

#### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

Перечень рекомендуемой литературы по предмету:

#### **Основные источники:**

1. Слагода В.Г. **Основы экономической теории: Учебник. – 3-е изд.. – М.:**

**ФОРУМ:ИНФРА-М,2018.–269с.**Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/972123>

2. Перекрестова Л.В. и др. **Основы предпринимательской деятельности: Учебник. - 14-е изд., стереотип. – М.:ИЦ «Академия», 2018.- 368с. – (Профессиональное образование).**

Дополнительные источники:

1. Автономов В.С. **Модель человека в экономической науке. - СПб., 2015.**

<http://znanium.com>

2. **Деньги, кредит, банки РФ: учебник для вузов /под ред. О.И. Лаврушина. – 11-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРС, 2016. – 448с.**

#### **Нормативно-правовые документы**

1. **Федеральный закон «Об Основы предпринимательской деятельности орской**

### **Нормативно-правовые документы**

1. Федеральный закон «Об Основах предпринимательской деятельности» № 307-ФЗ от 30.12.2008.
2. Положение о признании международных стандартов Основы предпринимательской деятельности подлежащими применению на территории Российской Федерации. Постановление Правительства РФ от 11.06.2015 № 576.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ЭБС «Znanium.com»: <http://znanium.com/>
2. ЭБС «Лань»: <https://e.lanbook.com/>

### **Научные поисковые системы:**

1. Google Scholar - поисковая система по научной литературе. Включает статьи крупных научных издательств, архивы препринтов, публикации на сайтах университетов, научных обществ и других научных организаций.  
<https://scholar.google.ru/>
2. WorldWideScience.org - глобальная научная поисковая система, которая осуществляет поиск информации по национальным и международным научным базам данных и порталам. <http://worldwidescience.org/>
3. SciGuide - навигатор по зарубежным научным электронным ресурсам открытого доступа. <http://www.prometeus.nsc.ru/sciguide/page0601.ssi>

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

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.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
1. <b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. <b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы
3. <b>ОК3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. <b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5. <b>ОК5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
6. <b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
8. <b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.
<b>ПК 01.</b> Соблюдать правила профессиональной этики	Самостоятельные практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<b>ПК 02.</b> Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>ПК 03.</b> Владеть различными средствами, техникой и приёмами эффективного общения в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>Знания:</b>	
Основы профессиональной этики;	практические занятия, контрольное тестирование, составление кроссвордов, устные опросы, карточки - задания
Эстетику внешнего облика технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, психологический практикум, тестирование, устные опросы, карточки - задания
Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, контрольное тестирование, рефераты
Механизмы взаимопонимания в общении;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование, карточки - задания
Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
---	------------------------	----------------------

<p>ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение</p>
<p>ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение</p>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде  Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной,</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>

	межрелигиозной почве	
ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности  Оценка собственного продвижения, личностного развития	Анализ экскурсий
ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Презентации исследовательских работ
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях  Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Портфолио
ЛР 9 - Соблюдающий и	Соблюдение правил	Тестирование

<p>пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности</p>	<p>тесты</p>
<p>ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	
<p>ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 09 «Психология и этика в профессиональной деятельности»**  
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группа ТТ-406

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: естественно-научный

г.Бугульма, 2021 г

Рабочая программа разработана:  
на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Психология и этика в профессиональной деятельности»;  
в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;  
на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Фомичева А.В., преподаватель ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## Содержание:

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>УЧЕБНОЙ</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b> ...	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Психология и этика профессиональной деятельности» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа конкретизирует содержание тем (разделов) образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учетом междисциплинарных и внутродисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей студентов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована на курсах дополнительного образования (в программах повышения квалификации или переподготовки) при подготовке руководителей малого бизнеса, для принятия управленческих решений.

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

Дисциплина «Этика и психология в профессиональной деятельности» изучается в цикле профессиональных дисциплин, раздел Общепрофессиональные дисциплины,.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1. Основные понятия и определения в области психологии;
- 3.2. Методы исследования в психологии, их практическое применение в профессиональной деятельности;
- 3.3. Психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера;
- 3.4. Психологию общения, функции и виды общения, особенности делового общения; правила публичного выступления;
- 3.5. Психологию коллектива и группы;
- 3.6. Виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности;
- 3.7. Психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. Выбирать оптимальный стиль взаимодействия в профессиональной деятельности с учетом психологических свойств личности человека;
- У.2. Применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности;
- У.3. Предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» осуществляется формирование общих компетенций (ОК 1-12):

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК .2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК.3 Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
- ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем
- ОК.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
- ОК 8. Правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий.
- ОК 9. Устанавливать психологический контакт с окружающими.
- ОК 10. Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности.
- ОК 11. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 12. Выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета.
- Профессиональных компетенций (ПК ):
- ПК 01. Соблюдать правила профессиональной этики.
- ПК 02. Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.
- ПК 03. Владеть различными средствами техники и приёмами эффективного общения в профессиональной деятельности.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>

<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p><b>ЛР 7</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p><b>ЛР 8</b></p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или</p>	<p><b>ЛР 9</b></p>

стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний; соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося \_\_86\_\_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_\_58\_\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося \_\_28\_\_ часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	133
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	87
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	46
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить краткие сообщения на темы: «Ощущения», «Восприятие», «Мышление», «Речь», «Память», «Внимание», «Воображение», «Воля», «Эмоции и чувства».</li> <li>- Подготовить краткие презентации на темы: «Темперамент: понятие, виды», «Характер: определение, типология, формирование».</li> <li>- Подготовка реферата с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Современные взгляды на место этики в профессиональном общении», «Этика общения с начальником, подчиненным, коллегами, клиентами», «Неформальные отношения между руководителем и подчиненным».</li> <li>- Подготовить краткие презентации на темы: «Виды и типы конфликтов», «Этапы протекания конфликта», «Методы преодоления конфликта».</li> <li>- Конспектирование материала на тему «Профессиональный стресс: правила саморегуляции.»</li> <li>- Составление схемы «Виды, структура, элементы деятельности».</li> <li>- Изучение материала темы по основной и дополнительной литературе</li> <li>- Подготовка кратких сообщений по книге Алана Пиза «Язык телодвижений».</li> <li>- Составить деловое письмо по заданным реквизитам, используя этикетные речевые формы.</li> <li>- Подготовить краткие сообщения на темы «Особенности мужского и женского коммуникативного поведения».</li> <li>- Подготовить презентации на тему: «История этикета». Сочинение на тему: «Личностное понимание этических категорий».</li> <li>- Подготовить презентации на тему: «Нормы и правила современного этикета», «Национальный этикет».</li> <li>- Подготовить презентацию на тему «Деловая одежда (dress-code), обувь и аксессуары хорошего тона: для приемов, для работы</li> </ul>	

(мужские и женские)». -1)самодиагностика «Мой имидж»; 2)тренинг — «Мой имидж»: оценить составляющие собственного имиджа. -Подготовка к дифференцированному зачёту	
<i>Итоговая аттестация в форме Диф.зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Этика профессионального и делового общения.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1,2
	Деловой этикет. Внешний облик человека.		
<b>Раздел 1. Психология профессиональной деятельности</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Визитная карточка в деловой жизни.	Деловой протокол. Особенности национальной этики	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Межличностные отношения и взаимодействия.	Успех делового общения	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Психология трудового коллектива	Коллектив как вид социальной организации. Группа и её организационная структура. Функции коллектива. Социально-психологические аспекты формирования коллектива. Понятие психологического климата коллектива. Понятие социальной адаптации в коллективе.	2	2
<b>Тема 1.4.</b> Стили управления	Основные различия между руководством и лидерством. Авторитарный, демократический, либерально-анархический, непоследовательный, ситуативный		

<b>Тема 1.5. Производственный конфликт в коллективе</b>	Понятие конфликта, конфликтного общения. Виды и типы конфликтов. Источник , причины конфликтов и стадии их протекания Структурные элементы конфликта. Типы социальных конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой, межгрупповой. Конфликт как отсутствие согласия между двумя и более сторонами (отдельными людьми или группой людей). Невозможность удовлетворения требований сторон при отсутствии согласия между ними. Составляющие конфликта: конфликтная ситуация, инцидент. Этапы протекания конфликта. Алгоритм анализа конфликтной ситуации. Эмоциональное реагирование в конфликтах. Методы преодоления конфликта.	2	2
<b>Тема 1.6. Психология труда</b>	Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы (трудовая экспертиза; профессиональная ориентация и консультация, профессиональные отбор и адаптация). Психология организации труда.	2	2
<b>Тема 1.7.Стадии трудового процесса в общественном питании.</b>	Инженерно-психологические проблемы системы «работник общественного питания - технологическое оборудование». Психология работоспособности и ее регуляция. Тяжесть и напряженность труда. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психофизиологические аспекты причин производственного травматизма в общественном питании.	2	2
<b>Тема 1.8. Психология профессиональной деятельности</b>	Деятельность: понятие, виды, структура и элементы деятельности. Внутренние и внешние компоненты деятельности. Специфика трудовой деятельности в общественном питании. Материально-предметный и коммуникативный аспекты. Психомоторика. Ритмичность. Автоматизация рабочего навыка. Динамические стереотипы и работа. Статистическая работа. Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу. Психограмма, трудограмма.	2	2
<b>Тема 1.9. Понятие и цели манипуляции.</b>	Установки личности. Причины и цели манипуляции. Классификация манипуляций. Организационно-процедурные манипуляции. Психологические манипуляции. Логические манипуляции. Типы манипуляторов. Способы нейтрализации манипуляционных уловок. Способы защиты от манипуляторов	2	2
<b>Раздел 2. Профессиональное общение</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Понятие делового общения.</b>	Общение: понятие, структура процесса, виды. Функции общения: информационная (коммуникативная), взаимодействие (интерактивная сторона), восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона). Формы и этика общения: вежливость, приличие, корректность, тактичность и т.д. Барьеры общения: понимание, социально-культурные различия, отношения, национальные и др.	2	2,3

<p><b>Тема 2.2. Коммуникация.</b></p>	<p>Коммуникация: понятие и базовые элементы. Вертикальные (восходящие и нисходящие) и горизонтальные коммуникации.</p> <p>Особенности общения межличностного и группового, ролевого и доверительного. Выход за рамки ролевого общения при необходимости индивидуального подхода к посетителю. Социальная роль и ее сущность. Три возможных состояния ролевого "Я" по Э. Берну. Оценка выбора ролевого поведения в профессиональной деятельности. Ролевые ожидания.</p> <p>Деловое общение: понятие, механизмы (идентификация, эмпатия, аттракция, инсайд, стереотипизация, рефлексация, обратная связь). Восприятие и понимание информации в деловом общении. Установки и стереотипы восприятия. Специфические ошибки восприятия: эффект ореола, порядка, опережения, проекции, средней ошибки.</p> <p>Формы опосредованного общения в предприятиях общественного питания (реклама, наглядная информация, меню, характеристики продукции, посуда, интерьер, одежда персонала, технический дизайн и т.д.).</p> <p>Виды и уровни общения, формальное и неформальное общение. Модели и стили общения. Стили общения Коммуникативный стиль общения.</p> <p>Понятие о вербальной и невербальной коммуникации.</p> <p>Язык. Речь. Речевая деятельность. Речевые средства общения.</p>		2
<p><b>Тема 2.3. Слушание в межличностном общении.</b></p>	<p>Говорение и слушание — навыки вербальной компетенции. Помехи слушания. Приёмы эффективного слушания. Техники установления обратной связи: расспрашивание, перефразирование (вербализация), отражение чувств, резюмирование. Барьеры в общении. Обратная связь в говорении и слушании</p>	2	2,3
<p><b>Тема 2.4. Невербальные средства взаимодействия</b></p>	<p>Понятие невербальной коммуникации.. Науки изучающие невербальные средства общения: кинесика, такесика, проксемика, паралингвистика и экстралингвистика.</p>	2	2

<b>Тема 2.5. Формы и виды устных коммуникаций</b>	<p>Основные коммуникативные формы: монологическая, диалогическая, полилогическая. Деловая беседа: начало беседы, передача информации, аргументирование; опровержение доводов собеседника, принятие решений. Партнерская беседа: понятие, сущность, принципы, подготовка, выбор индивидуального стиля с учетом собственных психологических и эмоциональных возможностей.</p> <p>Приемы ведения беседы: определение целей и желаемых результатов; позитивное отношение к партнеру; принятие во внимание интересов партнера; выбор модели поведения; управление своими и чужими чувствами; поиск способов удовлетворения обоюдных интересов; убеждение не собственным давлением, а аргументами; принятие ответственности на себя за все происходящее; поиск не одной, а нескольких альтернатив; исключение субъективности в своих оценках и доводах и т.д.</p> <p>Запрещенные приемы во время деловой беседы: перебивание речи партнера; негативная оценка личности партнера; подчеркивание разницы между собой и партнером; избегание пространственной близости; непонимание или нежелание понять психическое состояние партнера и т.д.</p> <p>Значение выбора модели поведения для установления взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и персоналом.</p> <p>Коммуникативная компетентность: понятие, содержание, прогноз ситуаций. Правила профессионального поведения.</p>	2	2,3
<b>Тема 2.6. Письменная коммуникация: свойства и функции</b>	<p>Характерные особенности эффективных письменных коммуникаций: тактичность, персональность, позитивность, энергичность и активность, цельность, связность, ясность, краткость, удобочитаемость. Психологические аспекты служебной переписки.</p>	2	2,3
<b>Тема 2.7. Гендерный аспект общения</b>	<p>Понятие и содержание социокультурного пола личности, закономерности и этапы его формирования в течение жизни. Гендер как взаимоотношения между мужчинами и женщинами, которые не предполагают биологического контакта. Различия в общении мужчины и женщины. Гендер как совокупность социальных и культурных норм, выполняемые людьми в зависимости от их биологического пола. Характеристика гендерных различий и социализация. Причины конфликтов полов и пути их преодоления, формирование гендерной компетентности.</p>	2	2
<b>Раздел 3. Профессиональная этика</b>		7	
<b>Тема 3.1. Понятие профессиональной этики.</b>	<p>Этика: понятие, история возникновения и развития, назначение. Мораль и нравственность. Категории этики. Добро и зло. Правда и ложь. Свобода и ответственность. Долг, совесть (и др.)</p> <p>Происхождение и сущность профессиональной этики.</p>	2	2,3
<b>Тема 3.2. Нормы, правила, принципы современной этики</b>	<p>Основные нормы, правила, принципы современной этики</p>	2	
<b>Тема 3.3. Виды профессиональной этики, их</b>	<p>Функции и элементы профессиональной этики, основные типы этикета.</p> <p>Принцип научной правдивости этики. Принцип нравственной ответственности. Принцип гуманизма, оптимизма.</p>	2	2

<b>особенности.</b>			
<b>Тема 3.4. Нормы и правила современного этикета.</b>	<p>Этикет: понятие, история возникновения и развития, структура, функции, виды.          Основные нормы и правила современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.).          Социальные, национальные, возрастные особенности этикета. Психологическое состояние людей при соблюдении этикета.</p>	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	46	3
	<p>Темперамент. Характер и воля.          Способности — важное условие успеха в профессиональной деятельности.          Эмоции и чувства.          Темперамент и его влияние на формирование индивидуального стиля деятельности и общения.          Конфликты в деловом общении          Конфликт и его структура          Стратегия поведения в конфликтных ситуациях          Правила поведения в конфликтах.          Конфликты в личностно-эмоциональной сфере.          Методы снятия психологического стресса          Нормы и правила современного этикета,          Национальный этикет          Эмоционально-экспрессивная характеристика речи официанта и бармена          Профессиональные качества персонала в учреждениях общепита          Правила формулирования устных распоряжений          Профессиональные качества персонала в учреждениях общепита          Правила формулирования устных распоряжений          Внешний вид повара.          Телефонные разговоры.          Повседневный этикет делового человека — культура общения, базирующаяся на четырёх основных правилах: вежливость, тактичность, естественность, достоинство.          Искусство общения и культура речи. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы.          Национальные особенности делового этикета.          Понятие, современные требования, задачи, значение.          Понятия, подготовка, требования этикета.          Общие положения. Этика и психология деловых бесед и переговоров . Деловой завтрак, обед, ужин          Особенности общения через переводчика</p>		

	<p>Внешний вид и поведение служащего. Культура телефонного общения. Деловая беседа. Визитные карточки в профессиональном общении. Деловой протокол. Поведение за столом. Интерьер рабочего помещения. Сувениры и подарки в деловой сфере. Профессиональная этика и создание собственного имиджа. Имиджелогия: понятие, составляющие имиджа. Биоэнергетика имиджа. Искусство самопрезентации: понятие и техника. Правила «говорения» и «слушания». Имидж делового человека. Профессиональная честь и достоинство, порядочность, принципиальность, забота о потребителях и т.д. Этика взаимоотношений в коллективе и с потребителями.</p>		
<b>Всего: 133 Сам.46</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся (столы и стулья);
- Рабочее место преподавателя;
- Раздаточные карточки по разделам дисциплины;
- Поурочные папки;
- Тесты.

Технические средства обучения:

- Компьютеры с лицензированным программным обеспечением;
- Мультимедиапроектор с экраном;
- Интерактивная доска.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### **1) для слепых:**

- задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены в специальной программе звукового оповещения.

##### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники (ОИ)**

Таблица 2а

<b>№п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Автор</b>	<b>Издательство, год издания</b>
ОИ1	Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие	Кошечкина И.П., Канке А.А.	М.: ИД «ФОРУМ»:ИНФРА-М, 2015. – 304 с.:ил. – (Профессиональное образование).
ОИ2	Психология и этика делового общения: Учебник для вузов – 4-е	Лавриненко	М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2009. 386 с.

	изд., перераб. и доп.	В.А.	
ОИ3	Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие	Прохина В.Л., Черкалин Е.А.	Краснодар: «Северо-кавказский техникум «Знание», 2014. – 186 с.
ОИ4	Профессиональная этика и психология в общественном питании: Учебное пособие для специальных учебных заведений в общественном питании.	Усов В.В.	М.: Высшая школа, 1990.-202с.
ОИ5	Основы этики и психологии профессиональной деятельности: учебник для средних профессиональных учебных заведений.-3-е изд., стереотипное.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2014.
ОИ6	Этикет деловых отношений: Учебное пособие для НПО.-5-е изд, стереотипное.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2014.
ОИ7	Деловая культура и психология общения: Учебное пособие для среднего профессионального образования.	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2013.
ОИ8	Деловая культура взаимодействия	Шеламова Г.М.	М., «Академия»,2013.

### Дополнительные источники (ДИ)

Таблица 2 в

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ1	У истоков этикета	Байбурин А.К., Топорков А.Л.	Санкт-Петербург: Наука, 2010.
ДИ2	О деловой этике и этикете	Венедиктова В.И.	М.: Фонд «Правовая культура», 2011.
ДИ3	Этика и психология в профессиональной деятельности: методические рекомендации по проведению	Кулябкина А.В.	Волгоград: Изд-во НОУ ВПО ВИБ, 2013. –

	практических занятий		
ДИ4	Культура устной и письменной речи делового человека. Справочник-практикум.	-	М., 2010.
ДИ5	Основы имиджологии и делового общения: Учебное пособие для студентов вузов.	Ковальчук А.С.	Ростов н/Д: «Феникс», 2014.
ДИ6	Психология торговли и профессиональная этика.	Лисенкова Л.Ф.	М.: Экономика, 2011.
ДИ7	Деловая психология.	Морозов А.В.	С-ПБ: "Союз", 2012.
ДИ8	Деловое общение	Поваляева М.А.	Ростов-на-Дону»: «Феникс», 2014.
ДИ9	Психология профессиональной деятельности. 2-изд.	Самоукина Н.	СПб.: Питер, 2003.
ДИ10	Психология деловых отношений: Учебное пособие для среднего профессионального образования.	Столяренко Л.Д.	Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
ДИ11	Язык телодвижений. : Пер. с англ.	Пиз А.	Н. Новгород: Ай-Кью, 1994.
ДИ12	Имиджология: Секреты личного обаяния.	Шепель В.М.	М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 1994. .

### Интернет ресурсы (И-Р)

№п/п	Название сайта
И-Р1	<a href="http://delovoi-etiket.ru">http://delovoi-etiket.ru</a>
И-Р2	<a href="http://www.psyarticles.ru">www.psyarticles.ru</a>
И-Р3	<a href="http://www.wearefeelgood.ru/liba/eBook-1-116.html">http://www.wearefeelgood.ru/liba/eBook-1-116.html</a>
И-Р4	<a href="http://bookz.ru/authors/denis-6ev4uk/deloproj_548.html">http://bookz.ru/authors/denis-6ev4uk/deloproj_548.html</a>

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

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.

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
1. <b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. <b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы
3. <b>ОК3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. <b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5. <b>ОК5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
6. <b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
8. <b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.
<b>ПК 01.</b> Соблюдать правила профессиональной этики	Самостоятельные практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<b>ПК 02.</b> Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>ПК 03.</b> Владеть различными средствами, техникой и приёмами эффективного общения в профессиональной деятельности	Самостоятельные, практические работы. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>Знания:</b>	
Основы профессиональной этики;	практические занятия, контрольное тестирование, составление кроссвордов, устные опросы, карточки - задания
Эстетику внешнего облика технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, психологический практикум, тестирование, устные опросы, карточки - задания
Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности технолога общественного питания, повара-кондитера;	практические занятия, контрольное тестирование, рефераты
Механизмы взаимопонимания в общении;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование, карточки - задания
Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	практические занятия, психологический практикум, контрольное тестирование

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 05 ИСТОРИЯ

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: Техник-технолог,  
Старший техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года  
10 месяцев на базе основного общего  
образования

Рабочая программа разработана:

на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Корнилова Т.В., преподаватель истории

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2020 г.

## Содержание

1.1 Пояснительная записка.....	4
1.2 Общая характеристика учебной дисциплины «История» .....	6
1.3 Место учебной дисциплины в учебном плане .....	8
1.4 Результаты освоения учебной дисциплины .....	8
1.5 Содержание учебной дисциплины .....	11
2.1. Тематическое планирование .....	12
3.1 Характеристика основных видов учебной деятельности студентов.....	26
4.1 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «История».....	44
5.1 Рекомендуемая литература .....	45

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Включает в себя паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– эволюция международных отношений;

– развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину

их освоения обучающимися, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО технического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

### **1.3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ППСЗ:**

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

### **1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

#### *личностных:*

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

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

***предметных:***

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

**Освоение дисциплины способствует развитию общих компетенций, включающими в себя способность:**

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

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

## **1.6. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

### **Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку,

восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Аудиторная (обязательная) нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>48</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Итоговый контроль - Дифференцированный зачет</b>	

## 2.1 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	Количество часов
<i><b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b></i>	<i><b>137</b></i>
1. Введение	2
2. Древнейшая стадия истории человечества	2
3. Цивилизации Древнего мира	6
4. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	6
5. От Древней Руси к Российскому государству	10
6. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	8
7. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	8
8. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	8
9. Становление индустриальной цивилизации	4
10. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	2
11. Российская империя в XIX веке	13
12. От Новой истории к Новейшей	12
13. Между мировыми войнами	10
14. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	18
15. Мир во второй половине XX—начале XXI века	12
16. Апогей и кризис советской системы 1945 — 1991 годов	6
17. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	4
<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>	<i><b>2</b></i>
<i><b>Итого</b></i>	<i><b>137</b></i>
<i><b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b></i>	<i><b>69</b></i>
<i><b>Подготовка рефератов, докладов индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др. (Практическая)</b></i>	
<i><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b></i>	
<i><b>Всего</b></i>	<i><b>206</b></i>



## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «История»

Наименование разделов и тем	Номер занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы исторического знания</b>			<b>2</b>	
Тема 1.1. Введение.	1	Содержание учебного материала		
		Для чего и как изучают историю. Концепции исторического развития.	2	1
<b>Раздел 2. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества</b>			<b>2</b>	
Тема 2.1. Первобытный мир.	2	Содержание учебного материала		
		Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и её последствия. Цивилизации Древнего Востока (Междуречье, Египет, Восточное Средиземноморье, Индия, Китай) и античного мира (Греция, Рим). Древнегреческая цивилизация Древнеримская цивилизация	2	2
		<b>Практическая работа:</b> сообщение на тему: «Начало формирования народов» Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы по изучаемой теме; сообщение: «Индия и Китай в древности»; «Великие державы Древнего Востока». сообщение на тему: «Религия в традиционном обществе». Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами.	2	2
<b>Раздел. № 3. История Средних веков.</b>			<b>8</b>	
Тема 3.1. Христианская Европа в Средние века.	3	Содержание учебного материала		
		Кризис античной цивилизации. Варвары и Рим. Великое переселение народов. Германские и славянские племена в Европе. Распад и синтез общественных порядков в европейском обществе. Преемственность и новые черты в общественном развитии. Становление христианской цивилизации: Западная Европа, Византия, Русь. Церковь и государственная власть. Политическое развитие Западной Европы и Византии. Феодалная раздробленность и имперское единство.	2	2

		<p>Католический и православный мир. Монастыри. Миссионерская деятельность. Ереси в Средние века.</p> <p>Социальная структура западноевропейского средневекового общества. Сословия. Социальная иерархия. Становление сословного представительства в Западной Европе.</p> <p>Города средневековья. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Рыночные структуры в экономике аграрного общества.</p>		
		<p><b>Практическая работа:</b> сообщение на тему: «Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе», «Основные черты западноевропейского феодализма». Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Религии Древнего мира</p>	2	3
		<p><b>Практическая работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы по изучаемой теме; выполнение рефератов по темам: «Культурное наследие Византии», «Повседневная жизнь западноевропейцев в Средние века», «Крестовые походы и их результат».</p>	2	2
		<p><b>Практическая работа:</b> сообщение на тему: «Средневековая культура. Начало Ренессанса». Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами</p>	2	2
Тема 3.2. Образование Древнерусского государства.	4	Содержание учебного материала		
		Версии происхождения государственности на Руси. Древняя Русь и Византия. Распространение христианства на Руси. Общество Древней Руси.	2	2
		<p><b>Практическая работа:</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами.</p> <p>Составление глоссария по разделу</p> <p>Выполнение рефератов по темам:</p> <p>Варяги в истории Древней Руси».</p> <p>«Основные хозяйственные занятия восточных славян в Древности».</p> <p>«Кочевники в истории Древней Руси: война и мир».</p> <p>«Образование государства Киевская Русь. Норманнская теория».</p>	2	2
Тема 3.3. Раздробленность на Руси. Угроза с Запада и Востока.	5	Содержание учебного материала		
		<p>Политическая раздробленность. Владимиро-Суздальское княжество. Новгородская республика, Юго-Западная Русь: политический строй, общественная жизнь, культура. Русь и Запад.</p> <p>Держава Чингисхана и монгольские завоевания. Батыево нашествие на Русь.</p>	2	2
		<p><b>Практическая работа:</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами.</p> <p>Составление глоссария по разделу</p>	2	2

		Выполнение рефератов по темам: «Характер международных связей и отношений Киевской Руси». «Борьба русского народа с иноземными агрессорами в XIII в.». «Государственная и политическая деятельность Ярослава Мудрого». «Империя Чингисхана и нашествие монголо-татар на Русь».		
Тема 3.4. Становление Московского государства.	6	Содержание учебного материала		
		Борьба за великое княжение. Начало возвышения Москвы. Московская Русь при Иване III и Василии III. Формирование территории единого государства. Обретение независимости от Орды. Централизация власти.	2	2
		<b>Практическая работа:</b> Составление политического портрета: «Дмитрий Донской – государственный деятель и полководец». «Иван III и его роль в российской истории».	2	2
<b>Раздел № 4. История Нового времени.</b>			<b>30</b>	
Тема 4.1. Начало нового времени	7	Содержание учебного материала		
		Новое в экономике. Открытия в науке и технике. Великие географические открытия. Образования колониальных империй. Развитие торговли и товарно-денежных отношений.	2	2
Тема 4.2. Великая французская революция.	8	Содержание учебного материала		
		Причины и начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Решения Учредительного собрания. Начало революционных войн. Провозглашение республики. Якобинская диктатура. Термидорианский переворот. Приход к власти Наполеона Бонапарта.	2	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Выполнение сообщения на тему: «Т. Джефферсон», «Д. Вашингтон».	2	2
Тема 4.4. Россия в правление Ивана Грозного.	9	Содержание учебного материала		
		Начало правления Ивана Грозного. Внешняя политика. Опричнина. Набеги Давлет-Гирея. Конец опричнины. Завершение Ливонской войны. Разорение страны. Закрепощение крестьян.	2	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Выполнение разноуровневых заданий. Выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Россия во второй половине XVI в.»,	2	2

		«Иван Грозный» Выполнение рефератов по темам: «Земский собор». «Военная реформа Ивана Грозного».		
Тема 4.5. Смутное время начала XVII в.	10	Содержание учебного материала		
		Причины Смуты. Начало Смуты. Основные события Смуты. Избрание Михаила Романова. Последствия Смуты.	2	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Выполнение разноуровневых заданий. Выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения». Составление политического портрета: «Алексей Михайлович». «Степан Разин».	2	3
Тема 4.6. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика.	11	Содержание учебного материала		
		Усиление царской власти. Государственный аппарат. Преобразования в армии. Патриарх Никон и раскол в Русской православной церкви. Расширение территории России. Внешняя политика.	2	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Составление политического портрета: «Никон». «Богдан Хмельницкий».	2	2
Тема 4.7. Россия в эпоху петровских преобразований.	12	Содержание учебного материала		
		Начало правления Петра I. Первые преобразования. Ход Северной войны. Государственные реформы Петра. Преобразования в экономике. Реформа в социальной сфере. Значение реформ Петра Великого.	2	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Выполнение рефератов по темам: «Дворцовые перевороты в России XVIII в. Причины, механизм, итоги». «Елизавета I. эпоха и личность».	2	2
Тема 4.9. Внутренняя и внешняя политика России в середине – второй половине XVIII в.	13	Содержание учебного материала		
		Внутренняя политика Екатерины II. Крестьянская война под предводительством Емельяна Пугачева. Внешняя политика Екатерины II.	2	2
		<b>Самостоятельная работа студента.</b> Выполнение рефератов по темам: «Россия в эпоху «просвещенного абсолютизма».	2	3

		«Споры о Екатерине II: личность в оценках современников и потомков».		
Тема 4.10. Традиционные общества Востока в XVI – XVIII вв.	14	Содержание учебного материала		
		<b>Практическая работа студента.</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Составление политического портрета: «Сулеймане Завоевателе» «Род Токугавы» «Губернатор Пондишери Дюплекс» Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 4.11. Промышленный переворот и его последствия.	15	Содержание учебного материала		
		Начало промышленного переворота. Технические достижения. Зарождение индустриального общества. Особенности экономического развития во второй половине XIX в. Завершение промышленного переворота в Англии. Экономическое развитие Англии и Франции в первой половине XIX в. Роль государства в экономике. Перемены в экономике крупнейших стран.	2	2
Тема 4.12. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.	16	Содержание учебного материала		
		Попытки проведения реформ в начале века. Отечественная война 1812 г., ее воздействие на развитие национального и общественного самосознания. Выступление декабристов.	2	2
		<b>Практическая работа</b> Борьба России с наполеоновской Францией.	2	
		<b>Практическая работа обучающихся</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Выполнение разноуровневых заданий Выполнение рефератов по темам: «Реформы Александра I». Выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Герои Отечественной войны 1812г». «Русская классика» Написание эссе по темам: «Александр I- благословенный».	2	2
Тема 4.13. Внутренняя и внешняя политика Николая I.	17	Содержание учебного материала		
		Попытки преобразований. Общественное движение. П.Я. Чаадаев. Западники и славянофилы. Крымская война.	2	2

		<b>Практическая работа обучающихся</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Выполнение рефератов по темам: «Внешняя политика Николая I: успехи и неудачи». «Крымская война и её значение для России».	2	2
Тема 4.14. Внешняя и внутренняя политика России во второй половине XIX в.	18	Содержание учебного материала		
		Отмена крепостного права. Условия освобождения крестьян. Земства и городские думы. Судебная реформа. Военная реформа. Реформы в области образования и печати. Контрреформы. Общественное движение. Народничество. Народные организации. Появление социал-демократов. Внешняя политика. Русско-турецкая война. Присоединение Казахстана и Средней Азии.	2	2
<b>Раздел № 5. История XX века.</b>			<b>79</b>	
Тема 5.1-5.2. Россия на рубеже XIX –XX вв.	19-20	Содержание учебного материала		
		Особенности экономического развития России в начале XX вв. Николай II. Оппозиционные организации. Внешняя политика. Русско-японская война.	4	2
Тема 5.3. Мир в 1900-1914 гг.	21	Содержание учебного материала		
		Научно-технический прогресс в начале XX в. Центры и периферия индустриального мира. Кризис индустриального общества. Социальные движения в начале XX в. Реформы и революция начала XX в. как пути разрешения социальных противоречий (опыт стран Европы, Америки, Азии).	2	2
Тема 5.4. Революция 1905-1907 гг.	22	Содержание учебного материала		
		Причины революции. Начало революции. Октябрьская стачка и Манифест 17 октября. Спад и итоги революции.	2	2
		<b>Практическая работа обучающихся:</b> Сообщение на темы: «Появление легальных политических партий», «Начало российского парламентаризма».	2	2
Тема 5.5-5.6. Первая мировая война	23-24	Содержание учебного материала		
		Борьба за передел мира. Первая мировая война (основные фронты, итоги). Участие России в мировой войне. Война и общество (Европа, Россия).	4	2
		<b>Практическая работа обучающихся:</b> Сообщение на темы: «Развитие военной техники в годы войны», «Общественное мнение в годы войны».	2	3
Тема 5.7. Серебряный век	25	Содержание учебного материала		

русской культуры.		Наука и техника. Новые направления в литературе и искусстве. Живопись. Музыка.	2	2
		<b>Практическая работа обучающихся:</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Понятие серебряного века», «Вехи».	2	2
Тема 5.8-5.9. Россия в 1917 г.	26-27	Содержание учебного материала		
		Влияние войны на положение в России. Февральская революция и альтернативы развития страны. Кризисы власти. Феномен большевизма. Октябрь 1917 г. в оценках историков и современников. Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Западные демократии в 20-30-е гг.». Составление и решение кроссвордов.	4	2
Тема 5.10. Тоталитарные и авторитарные режимы.	28	Содержание учебного материала		
		Тоталитаризм. Приход фашистов к власти в Италии, Германии. Политика тоталитарных режимов. Авторитарные режимы. Гражданская война в Испании и установление диктатуры Франко. Культура в меняющемся мире.	2	2
Тема 5.11-5.12. Гражданская война в России.	29-30	Содержание учебного материала		
		Причины Гражданской войны. Начало Гражданской войны. Три политических лагеря. Этапы Гражданской войны. Итоги Гражданской войны. Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Причины победы большевиков в Гражданской войне». Составление и решение кроссвордов	4	2
Тема 5.13. Новая экономическая политика.	31	Содержание учебного материала		
		Кризис «военного коммунизма». Причины новой экономической политики. Сущность нэпа. Итоги нэпа.	2	2
		Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Образование СССР». Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 5.14-5.15. Индустиализация и коллективизация в СССР.	32-33	Содержание учебного материала		
		Цели индустриализации. Понятие индустриализации. Средства индустриализации. Планы двух пятилеток. Итоги. Коллективизация. Советское государство и общество в 20-30-е гг. XX.	4	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Изучение справочной, документальной, художественной	2	2

		литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «От нэпа к форсированному социализму». Составление и решение кроссвордов.		
Тема 5.16-5.17. Международные отношения перед войной	34-35	Содержание учебного материала		
		Германо-советский договор. Военно-политические возможности и планы сторон. Развитие советской культуры в 20-30-е гг. XX в.	4	2
		<b>Практическая работа студента.</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «От нэпа к форсированному социализму». Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 5.18-5.19. Вторая мировая война: причины, ход, значение	36-37	Содержание учебного материала		
		Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Миропорядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.	4	2
		<b>Практическая работа студента:</b> 1. Составление конспекта «Причины и ход Второй мировой войны».	2	2
Тема 5.20-5.21. СССР в годы Великой Отечественной войны	38-39	Содержание учебного материала		
		Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Советская культура и идеология в годы войны. Повседневная жизнь на фронте и в тылу. Население на оккупированных территориях. Партизанское движение. Национальная политика. Казанский край в годину суровых испытаний.	4	2
Тема 5.22-5.32 Основные этапы военных действий	40-50	Содержание учебного материала		
		Основные этапы военных действий Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла. Роль республики в ода Вов. Бугульминцы на войне. Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий1. Составление конспекта «Причины и ход второй мировой войны».	20	2

		2.Подготовит сообщение «Подвиг тыла» 3.Выполнение презентации на тему: «Советское военное искусство». 4.Написать эссе «Война в судьбе моей семьи».		
		<b>Второй курс</b>		
Тема 5.33-5.34 Холодная война	51-52	Содержание учебного материала		
		Решающая роль СССР в разгроме нацизма Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира. Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». Информационные войны. Техногенная цивилизация «на тропе войны». Крах биполярного мира. Последствия «холодной войны».	4	2
Тема 5.35. Научно-технический прогресс	53-54	Содержание учебного материала		
		К «Общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия»Транспортная революция. Качественно новый уровень энерговооруженности общества, ядерная энергетика. Прорыв в космос. Развитие средств связи. Компьютер, информационные сети и электронные носители информации. Современные биотехнологии. Автоматизированное производство. Индустрия и природа. Формирование новой научной картины мира. Дегуманизация искусства. Технократизм и иррационализм в общественном сознании XX в.	2	2
Тема 5.36-5.37 Страны Азии, Африки и Латинской Америки	55-56	Содержание учебного материала		
		Вторая мировая война — кризис метрополий. Американский «Великий проект» и «старые» империи. Советский антиколониализм. Разрушение колониального мифа. Исчерпание мандатных сроков в странах Ближнего Востока. Китай в числе победителей. Национально-освободительная борьба в японской «сфере сопроцветания» и ее последствия в бассейне Тихого океана. Освобождение Индии. Ближневосточный конфликт. Страны Азии и Африки в системе биполярного мира. Движение неприсоединения. Доктрины третьего пути. Проблемы развивающихся стран. Латинская Америка. Социализм в Западном полушарии.	2	2

Тема 5.38-5.40. Советский Союз в период частичной либерализации режима	57-59	Содержание учебного материала		
		<p>Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Приход к власти Н. С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества.</p> <p>Культурная жизнь общества. «Оттепель». Литература, кинематограф. Расширение культурных контактов с Западом. Роль периодических изданий. Советский человек периода «Оттепели»: быт, повседневная жизнь, материальное положение, система ценностей. Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волонтаризма в сельскохозяйственном производстве.</p> <p>Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания.</p> <p>Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы.</p> <p>ТАССР в середине 50-х – начале 60-х гг.</p>	6	2
Тема 5.41-5.43. СССР в конце 1960-х – начале 1980-х годов.	60-63	Содержание учебного материала	6	
		<p>Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат».</p> <p>Советский человек: быт, интересы, самоидентификация.</p> <p>Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А. Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам.</p> <p>Ю. В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем. Международные кризисы СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов.</p> <p>Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».</p>	3	2
Тема 5. 44-5.45. СССР в период	64-65	Содержание учебного материала	4	
		Причины реформ М. С. Горбачева. Кризис классической советской	2	2

перестройки		<p>модели социализма. Попытки экономической модернизации. Первый этап реформ: ускорение экономического развития. Причины неудач. Второй этап: реформирование политической системы. Углубление экономических реформ. Сопrotивление аппарата. Несовместимость либеральной экономики и командно-административной системы. Третий этап: неуправляемый процесс реформирования. Векторы реформирования «сверху» и «снизу». Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма.</p> <p>СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.</p> <p>Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.</p>		
		<b>Раздел 6. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков</b>	<b>4</b>	
Тема 5.46-5.47. Российская Федерация на современном этапе	66-67	Содержание учебного материала		
		<p>Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.</p> <p>Попытка компромисса между прозападной либеральной экономической модернизацией и социально-политическим традиционализмом. Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.</p> <p>Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе.</p>	3	3
Тема 5.48-5.56 Мир в XXI веке	68-76	Содержание учебного материала	8	
		<p>Основы функционирования информационной экономики. Кризис традиционных отраслей. Индустриализм «бежит» на Восток. Проблемы</p>	3	2

		<p>окружающей среды. Глобализм и антиглобализм. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего. Социальная дифференциация в масштабе планеты и рост политических рисков. Новая мировая иерархия и международный терроризм.</p> <p>Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия. Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях.</p> <p><b>Защита индивидуального проекта по тематике противодействия терроризму и экстремизму.</b></p>		
	77-78	<b>Итоговый контроль – Зачет</b>	4	
		<b>Аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>156</b>	
		<b>Практических работ</b>	<b>48</b>	
<b>Итого:</b>		<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>208</b>	

### 3.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

#### Содержание обучения

*Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)*

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

Введение

- Актуализировать знания о предмете истории.
- Высказывать собственные суждения о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.
- Высказывать суждения о месте истории России во всемирной истории

Устный опрос

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории
<b>1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>	
Происхождение человека. Люди эпохи палеолита	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России
Неолитическая революция и ее последствия	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
<b>2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА</b>	
Древнейшие государства	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ
Великие державы Древнего Востока	Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав.

	Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая
Древняя Греция	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма
Древний Рим	Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии
Культура и религия Древнего мира	Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие
<b>3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА</b>	
Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья
Возникновение ислама. Арабские завоевания	Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры
Византийская империя	Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием
Восток в Средние века	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.

	Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала)
Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе	Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина <i>каролингское возрождение</i> . Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.
Основные черты западноевропейского феодализма	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал».
	Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация)
Средневековый западноевропейский город	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов
Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы	Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях
Зарождение централизованных государств в Европе	Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья
Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса	Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества
<b>4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ</b>	
Образование Древнерусского	Характеристика территорий расселения восточных славян и

государства	их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей
Крещение Руси и его значение	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси
Общество Древней Руси	Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)
Раздробленность на Руси	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель
Древнерусская культура	Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества
Монгольское завоевание и его последствия	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения
Начало возвышения Москвы	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России
Образование единого Русского государства	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.

	<p>Составление характеристики Ивана III.</p> <p>Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей.</p> <p>Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения</p>
<b>5. РОССИЯ В XVI—XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ</b>	
Россия в правление Ивана Грозного	<p>Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право».</p> <p>Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов.</p> <p>Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России.</p> <p>Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства. Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного.</p>
Смутное время начала XVII века	<p>Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национальноосвободительное движение».</p> <p>Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.</p> <p>Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского.</p> <p>Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России</p>
Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	<p>Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке.</p> <p>Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России.</p> <p>Раскрытие причин народных движений в России XVII века.</p> <p>Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века»</p>
Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке	<p>Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы».</p> <p>Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти.</p> <p>Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.</p> <p>Характеристика значения присоединения Сибири к России.</p>

	Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке
Культура Руси конца XIII—XVII веков	Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII—XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона)
<b>6. СТРАН ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI — XVIII ВЕКАХ</b>	
Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе	Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии
Великие географические открытия. Образование колониальных империй	Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки
Возрождение и гуманизм в Западной Европе	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры
Реформация и контрреформация	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация». Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн
Становление абсолютизма в европейских странах	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).

	<p>Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов.</p> <p>Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы»</p>
Англия в XVII—XVIII веках	<p>Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции».</p> <p>Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии</p>
Страны Востока в XVI—XVIII веках	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.</p> <p>Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии</p>
Страны Востока и колониальная экспансия европейцев	<p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.</p> <p>Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки</p>
Международные отношения в XVII—XVIII веках	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами.</p> <p>Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола</p>
Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения	<p>Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.</p> <p>Составление характеристик деятелей Просвещения</p>
Война за независимость и образование США	<p>Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).</p> <p>Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства.</p> <p>Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.</p> <p>Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией</p>
Французская революция конца XVIII века	<p>Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником</p>

	настоящей революции?»
<b>7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII—XVIII ВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ</b>	
Россия в эпоху петровских преобразований	<p>Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований.</p> <p>Представление характеристики реформ Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в государственном управлении;</li> <li>2. в экономике и социальной политике;</li> <li>3. в военном деле;</li> <li>4. в сфере культуры и быта.</li> </ol> <p>Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.</p> <p>Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось</p>
Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения	<p>Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века.</p> <p>Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева</p>
Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века	<p>Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях).</p> <p>Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах.</p> <p>Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.</p> <p>Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода</p>
Русская культура XVIII века	<p>Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль.</p> <p>Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.</p> <p>Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему.</p> <p>Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства XVIII века</p>
<b>8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ</b>	
Промышленный переворот и его последствия	<p>Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших разрыванию промышленной революции.</p> <p>Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции</p>
Международные отношения	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XX века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний.</p>

	Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце ХК — начале ХХ века»
Политическое развитие стран Европы и Америки	<p>Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов.</p> <p>Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества.</p> <p>Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран.</p> <p>Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения.</p> <p>Составление характеристики известных исторических деятелей ХК века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета</p>
Развитие западноевропейской культуры	<p>Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях ХК века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре ХК века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений.</p> <p>Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке</p>
<b>9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА</b>	
Колониальная экспансия европейских стран. Индия	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в Х^ веке.</p> <p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI— XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIX веках</p>
Китай и Япония	Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран
<b>10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ.</b>	
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.).</p> <p>Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.</p> <p>Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в</p>

	<p>форме сообщения, эссе, реферата, презентации).</p> <p>Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)</p>
Движение декабристов	<p>Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.)</p>
Внутренняя политика Николая I	<p>Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы)</p>
Общественное движение во второй четверти XIX века	<p>Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии)</p>
Внешняя политика России во второй четверти XIX века	<p>Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны</p>
Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы	<p>Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860 — 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).</p> <p>Характеристика внутренней политики Александра III в 1880 — 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ</p>
Общественное движение во второй половине XIX века	<p>Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации).</p> <p>Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения</p>
Экономическое развитие во второй половине XIX века	<p>Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы).</p> <p>Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на</p>

	<p>примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века</p>
<p>Внешняя политика России во второй половине XIX века</p>	<p>Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877— 1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне)</p>
<p>Русская культура XIX века</p>	<p>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века</p>
<p><b>11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ</b></p>	
<p>Мир в начале XX века</p>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века</p>
<p>Пробуждение Азии в начале XX века</p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран. Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике</p>
<p>Россия на рубеже XIX—XX веков</p>	<p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт</p>
<p>Революция 1905—1907 годов в России</p>	<p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов).</p>

	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».</p> <p>Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).</p> <p>Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.</p> <p>Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905 — 1907 годов в своем регионе.</p> <p>Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов.</p>
Россия в период столыпинских реформ	<p>Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия»</p>
Серебряный век русской культуры	<p>Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».</p> <p>Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов)</p>
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов	<p>Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны.</p> <p>Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности.</p> <p>Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны</p>
Первая мировая война и общество	<p>Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.</p> <p>Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров).</p> <p>Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?»</p>
Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю	<p>Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.</p> <p>Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.</p> <p>Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года</p>
Октябрьская революция в России и ее последствия	<p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе</p>

	<p>диспута).</p> <p>Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.</p> <p>Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута)</p>
Гражданская война в России	<p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий</p>
<b>12. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ</b>	
Европа и США	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт».</p> <p>Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций).</p> <p>Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.</p> <p>Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов и его последствий.</p> <p>Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта</p>
Недемократические режимы	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономической кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм».</p> <p>Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии.</p> <p>Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий</p>
Турция, Китай, Индия, Япония	<p>Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии.</p> <p>Раскрытие особенностей освободительного движения 1920 — 1930-х годов в Китае и Индии.</p> <p>Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии.</p> <p>Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии</p>
Международные отношения	<p>Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920 — 1930-е годы.</p> <p>Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920 — 1930-х годов</p>
Культура в первой половине	Характеристика основных течений в литературе и искусстве

XX века	1920— 1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства
Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	Участие в семинаре на тему «НЭп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутривластной борьбы в 1920 — 1930-е годы
Индустриализация и коллективизация в СССР	Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)
Советское государство и общество в 1920-1930-е годы	Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий
Советская культура в 1920-1930-е годы	Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920 — 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положению религии в СССР
<b>13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА</b>	
Накануне мировой войны	Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года
Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане	Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны.

	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллораборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны».</p> <p>Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны.</p> <p>Характеристика значения битвы под Москвой</p>
Второй период Второй мировой войны	<p>Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).</p> <p>Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики.</p> <p>Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).</p> <p>Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны.</p> <p>Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения.</p> <p>Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.)</p>
<b>14. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX — НАЧАЛЕ XXI ВЕКА</b>	
Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков</p>
Ведущие капиталистические страны	<p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.</p> <p>Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).</p> <p>Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия.</p> <p>Раскрытие предпосылок, достижений и проблем</p>

	европейской интеграции
Страны Восточной Европы	<p>Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века.</p> <p>Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация».</p> <p>Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века</p>
Крушение колониальной системы	<p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм»</p>
Индия, Пакистан, Китай	<p>Характеристика особенностей процесса национального освобождения и становления государственности в Индии и Пакистане. Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран.</p> <p>Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов</p>
Страны Латинской Америки	<p>Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот».</p> <p>Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй половины XX — начала XXI века</p>
Международные отношения	<p>Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века.</p> <p>Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века.</p> <p>Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности»,</p>

	«новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ)
Развитие культуры	Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры
<b>15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945—1991 ГОДЫ</b>	
СССР в послевоенные годы	Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы»
СССР в 1950 — начале 1960-х годов	Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения
СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события)
СССР в годы перестройки	Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной

	литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения
Развитие советской культуры (1945—1991 годы)	<p>Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины XX века.</p> <p>Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950 — 1970-е годы».</p> <p>Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики.</p> <p>Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960 — 1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей</p>
<b>16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX—XXI ВЕКОВ</b>	
Россия в конце XX — начале XXI века	<p>Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социальноэкономических последствий приватизации в России.</p> <p>Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов.</p> <p>Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.</p> <p>Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале ХХТ века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.</p> <p>Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров.</p> <p>Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в ХХТ веке.</p> <p>Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке.</p> <p>Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире</p>

## **4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1 ТРЕБОВАНИЕ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.**

Освоение программы учебной дисциплины «История» в ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, проходит в учебном кабинете истории.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 1 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 2 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		
<p>ЛР-3 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личного развития</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>
<p>ЛР-4 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР-5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p> <p>Оценка собственного продвижения, личного развития</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района</p>

#### 4.2. МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ РАЗРАБОТКИ К УРОКАМ (ПРЕЗЕНТАЦИИ)

- Древнейшая стадия истории человечества:
- Цивилизации Древнего мира
- Цивилизации Запада и Востока в Средние века

- От Древней Руси к Российскому государству
- Россия в XVI – XVII вв.: от великого княжества к царству
- Страны Запада и Востока в XVI – XVIII вв.
- Россия в конце XVII – XVIII в.: от царства к империи
- Становление индустриальной цивилизации
- Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
- Российская империя в XIX
- От Новой истории к Новейшей
- Между мировыми войнами
- Вторая мировая война. Великая Отечественная война
- Мир во второй половине XX – начале XXI в.
- Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 гг.
- Российская Федерация на рубеже XX – XXI в.в.

#### **Видеофильмы:**

- «Одиссея вида»
- «Рождение империи»: 4 серии
- «Романовы»: 7 серий
- Великая Отечественная война: 8 фильмов
- «Крым: путь на Родину»
- «Президент»

#### **4.3. ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОСОБИЯ.**

1. Культура и традиции России: Большая детская энциклопедия
2. Николай Кун: Легенды и мифы Древней Греции
3. Историка античности Средиземноморье: От Греции к Риму

#### **4.4. ТАБЛИЦЫ И СХЕМЫ.**

Таблицы История России (обобщающие таблицы) :

1. Древняя Русь в IX-XIII вв
2. Становление Московского государства в 13-начале 16в
3. Формирование русского централизованного государства в XVI- начале XVIIIв
4. Развитие Российской абсолютной монархии в 1725-1855гг
5. Россия в 1855-1917 гг
6. Россия в 1917-1945гг
7. СССР в 1945-1985гг
8. СССР в 1985-1999гг
9. Россия в 1992-2005гг

Таблицы Всемирная история (обобщающие таблицы) :

1. Первобытность
2. Зарождение цивилизаций

3. Древность и средневековье(аграрное общество)
4. Новое время (конец XV-начало XX века)
5. Мир в XX веке

## 5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Для студентов*

- Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М. : 2013
- Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. В 2-х ч. – М.: 2013
- Гаджиев К.С., Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век. В 3 частях. Часть 2. 1945 – 2000. – М.: 2013
- Горелов А.А. История мировой культуры. – М.: 2014
- Захаревич А.В. История Отечества. – М.: 2014
- Орлов А.С., Георгиев В.А., Георгиева Н.Г., Сивохина Т.А. История России. – М.: 2014
- Санин Г. А. Крым. Страницы истории. – М.: 2015
- Сёмин В.П. Отечественная история. – М.: 2010

### *Для преподавателей*

- Об образовании в Российской Федерации. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413
- 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»
- 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
- Вяземский Е. Е. , Стрелова О. Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. – М.: 2012

Вяземский Е. Е., Стрелова О. Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. – М.: 2015

История России. 1900 – 1946 гг. Книга для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А. А. Данилова. – М.: 2010

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

***Интернет-ресурсы***

<http://www.gumer.info/> —  
<http://www.gumer.info/> —  
<http://www.gumer.info/gumer> —  
<http://www.gumer.info/> —

Библиотека Гумер.

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

19.02.10 Технология продукции общественного питания;  
(специальность)

Квалификации: Техник-технолог,  
Старший техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения  
– 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа разработана:  
на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Корнилова Т.В., преподаватель истории

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2020 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «История»,  
составленную преподавателем,  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»,  
Корниловой Татьяной Васильевной,

Рабочая учебная программа по дисциплине «История» разработана на основании Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, реализующегося в пределах основных образовательных программ СПО с учетом данного профиля по специальностям: **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**

Данная программа оптимальна по содержанию, объему и соответствует отведенному для изучения данного материала времени. Она отражает идеи личностно-ориентированной педагогики, содержит возможности для дифференциации и индивидуализации учебного процесса.

В рабочей программе отражены следующие разделы: паспорт рабочей программы по дисциплине, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Далее дается рекомендуемое максимальное количество часов – 62. Так, для теоретических занятий выделено 48 часов, на самостоятельную работу – 8 часа.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» Прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационное обеспечение обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, контрольная работа. Итоговый контроль - дифференцированный зачет

Основная задача совершенствовать практические навыки студентов в области истории, на основе углубления и обобщения теоретических знаний, полученных в общеобразовательной школе.

Программа, составленная преподавателем Корниловой Т.В., соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Рецензент: Преподаватель  
ГАПОУ «Бугульминский  
строительно-технический колледж» \_\_\_\_\_ Лыкова Г.В.

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу по дисциплине «История»,  
составленную преподавателем,  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»,  
Корниловой Татьяной Васильевной,**

Рабочая учебная программа по дисциплине «История» разработана на основании Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, реализующегося в пределах основных образовательных программ СПО с учетом данного профиля по специальностям: **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**

Данная программа оптимальна по содержанию, объему и соответствует отведенному для изучения данного материала времени. Она отражает идеи личностно-ориентированной педагогики, содержит возможности для дифференциации и индивидуализации учебного процесса.

В рабочей программе отражены следующие разделы: паспорт рабочей программы по дисциплине, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Далее дается рекомендуемое максимальное количество часов – 62. Так, для теоретических занятий выделено 48 часов, на самостоятельную работу – 8 часа.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» Прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационное обеспечение обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, контрольная работа. Итоговый контроль - дифференцированный зачет

Основная задача совершенствовать практические навыки студентов в области истории, на основе углубления и обобщения теоретических знаний, полученных в общеобразовательной школе.

Программа, составленная преподавателем Корниловой Т.В., соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

**Рецензент:**

Преподаватель  
высш.кв.категории  
ГАПОУ «Бугульминский  
аграрный колледж»

Долгих С.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## История

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

#### Цель:

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

#### Задачи:

-рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX начала XXI вв.;

- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

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

-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

-выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

#### **В результате освоения учебной 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 в. начале XXI в.;

-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.

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

<b>ОК—1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК – 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК – 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК – 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК – 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК – 6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК – 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК – 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК – 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ОК - 10</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан

России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным

поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях .

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР

характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

## **1.6. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

### **Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, включая практические занятия - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа, практической 4 ч

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>ТТ</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	62
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
Лабораторные занятия	

Практические занятия	4
Контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета	



## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «История»

Раздел № 1. История XX века.				
Тема 1.1. Россия на рубеже XIX –XX вв.	1	Содержание учебного материала		
		Особенности экономического развития России в начале XX вв. Николай II. Оппозиционные организации. Внешняя политика. Русско-японская война.	2	2
Тема 1.2. Мир в 1900-1914 гг.	2	Содержание учебного материала		
		Научно-технический прогресс в начале XX в. Центры и периферия индустриального мира. Кризис индустриального общества. Социальные движения в начале XX в. Реформы и революция начала XX в. как пути разрешения социальных противоречий (опыт стран Европы, Америки, Азии).	2	2
Тема 1.3. Революция 1905-1907 гг.	3	Содержание учебного материала		
		Причины революции. Начало революции. Октябрьская стачка и Манифест 17 октября. Спад и итоги революции.	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 1</b> Сообщение на темы: «Появление легальных политических партий», «Начало российского парламентаризма».	2	2
Тема 1.4 Первая мировая война	4	Содержание учебного материала		
		Борьба за передел мира. Первая мировая война (основные фронты, итоги). Участие России в мировой войне. Война и общество (Европа, Россия).	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 2</b> Сообщение на темы: «Развитие военной техники в годы войны», «Общественное мнение в годы войны».	2	3

Тема 1. 5. Серебряный век русской культуры.	5	Содержание учебного материала		
		Наука и техника. Новые направления в литературе и искусстве. Живопись. Музыка.	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 3</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами Выполнение презентаций с использованием ТСО по темам: «Понятие серебряного века», «Вехи».	2	2
Тема 1.6. Россия в 1917 г.	6	Содержание учебного материала		
		Влияние войны на положение в России. Февральская революция и альтернативы развития страны. Кризисы власти. Феномен большевизма. Октябрь 1917 г. в оценках историков и современников.	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 4</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Западные демократии в 20-30-е гг.». Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 1.7. Тоталитарные и авторитарные режимы.	7	Содержание учебного материала	2	2
		Тоталитаризм. Приход фашистов к власти в Италии, Германии. Политика тоталитарных режимов. Авторитарные режимы. Гражданская война в Испании и установление диктатуры Франко. Культура в меняющемся мире.		
Тема 1.8. Гражданская война в России.	8	Содержание учебного материала		
		Причины Гражданской войны. Начало Гражданской войны. Три политических лагеря. Этапы Гражданской войны. Итоги Гражданской войны.	2	2
		<b>Самостоятельная работа №5</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Причины победы	2	3

		большевиков в Гражданской войне». Составление и решение кроссвордов.		
Тема 1.9. Новая экономическая политика.	9	Содержание учебного материала		
		Кризис «военного коммунизма». Причины новой экономической политики. Сущность нэпа. Итоги нэпа.	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 6</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «Образование СССР». Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 1.10. Индустриализация и коллективизация в СССР.	10	Содержание учебного материала		
		Цели индустриализации. Понятие индустриализации. Средства индустриализации. Планы двух пятилеток. Итоги. Коллективизация. Советское государство и общество в 20-30-е гг. XX.	2	2
		<b>Самостоятельная работа № 7</b> Изучение справочной, документальной, художественной литературы; работа с интернет-ресурсами. Сообщение на тему: «От нэпа к форсированному социализму». Составление и решение кроссвордов.	2	2
Тема 1.11. Международные отношения перед войной		Содержание учебного материала		
	11	Германо-советский договор. Военно-политические возможности и планы сторон. Развитие советской культуры в 20-30-е гг. XX в.	2	2
Тема 1.12. Вторая мировая война: причины, ход, значение	12	Содержание учебного материала Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Мировой порядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.	2	2

Тема 1. 13. СССР в годы Великой Отечественной войны	13	Содержание учебного материала  Казанский край в годину суровых испытаний. Второй период Второй мировой войны. Сталинградская битва. Коренной перелом. Антигитлеровская коалиция. Тегеранская конференция. Битва на Курской дуге. Итоги Второй мировой войны.	2	
		Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Советская культура и идеология в годы войны. Повседневная жизнь на фронте и в тылу. Население на оккупированных территориях. Партизанское движение. Национальная политика.	2	2
Тема 1. 14. Основные этапы военных действий	14	Содержание учебного материала		
		Основные этапы военных действий Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла. Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий <b><u>Практическая работа № 1</u></b> – структура, назначение ООН	2	2
Тема 1.15 Холодная война	15	Содержание учебного материала		
		Решающая роль СССР в разгроме нацизма Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира.  Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». Информационные войны. Техногенная цивилизация «на тропе войны». Крах биполярного мира. Последствия «холодной войны».	2	2
Тема 1.16. Советский Союз в период частичной либерализации режима	16	Содержание учебного материала		
		Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Приход к власти Н. С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа	2	2

		<p>государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества.</p> <p>Культурная жизнь общества. «Оттепель». Литература, кинематограф. Расширение культурных контактов с Западом. Роль периодических изданий. Советский человек периода «Оттепели»: быт, повседневная жизнь, материальное положение, система ценностей. Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волонтаризма в сельскохозяйственном производстве.</p> <p>Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания.</p> <p>Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы.</p> <p>ТАССР в середине 50-х – начале 60-х гг. Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».</p> <p><b><u>Практическая работа №2</u></b> – структура, назначение НАТО,</p>		
Тема 1.17. Страны Восточной Европы.	17	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат».</p> <p>Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка».</p> <p><b><u>Практическая работа №3</u></b> - структура, назначение – ЕС</p>	2	2
Тема 1.18. Индия, Пакистан, Китай	18	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Образование государств Индия, и Пакистан и их развитие. Создание КНР, особенности развития Китая в 50-е – 70-е гг. Реформы проводимые в Китае в конце XX- начале XXI в.</p>	2	3
		<b>Раздел 6. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков</b>	5	

Тема 1.19 Страны Латинской Америки.	19	Содержание учебного материала		
		Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Экономика в мировой экономической системе.	2	2
Тема 1.20. Международные отношения и региональные конфликты.	20	Содержание учебного материала Основы функционирования информационной экономики. Кризис традиционных отраслей. Индустриализм «бежит» на Восток. Проблемы окружающей среды. Глобализм и антиглобализм. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего. Социальная дифференциация в масштабе планеты и рост политических рисков. Новая мировая иерархия и международный терроризм.	2	3
Тема 1.21 Экономические реформы в России в второй половине 90-х гг. XX в.	21	Август 1998 г. – дефолт, девальвация рубля, обсуждение в Государственной Думе вопроса об импичменте Президента Б.Н. Ельцина  Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель.. Попытка компромисса между прозападной либеральной экономической модернизацией и социально-политическим традиционализмом. Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.	2	3
Тема 1.22 Россия в начале 21 в.	22	Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия. Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях. <b><u>Практическая работа № 4</u></b> - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX в. начале XXI в.;	2	3
Тема 1. 23. Наука и культура в современном мире.	23	Направления науки. Кинематограф конца XX в. – начала XXI в. особенности современного искусства. Религия в современном мире	2	3
	24	Повторение пройденного материала	2	3

		<b>Аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	
		<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>62</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по истории.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

##### **Информационное обеспечение обучения:**

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

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

##### **Основные источники:**

##### *Для студентов*

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М., 2018.
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М., 2018.
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- М., 2017.
4. Гаджиев К.С., Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3ч. Ч.2. 1945-2000. – М., 2014.
5. Горелов А.А. История мировой культуры. – М., 2013.
6. Орлов А.С. История России. Учебное пособие. / А.С.Орлов. В.А. Георгиев.- М.: Проспект, 2014.- 528с.
7. Островский В.П. История России XX век. Учебник./ В.П.Островский. - М.: Дрофа, 2015.- 480с.
8. Пономарев М.В. История стран Европы и Америки в новейшее время. Учебник./ М.В.Пономарев. - М.: Проспект, 2013.- 416с.
9. История России с древнейших времен до начала XXI века. Учебное пособие./ Под редакцией А.Н. Сахарова. - М., АСТ-Астрель. Хранитель, 2013.- 1263с.

10. Новейшая отечественная история. XX век (книга 2) / Под редакцией Э.М. Шагина. - М.: Владос, 2014.- 463с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://www.istorya.ru>

2. <http://www.bibliotekar.ru>

3. <http://www.ronl.ru>

4. [http:// ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)

5. <http://student.ru>

#### **Дополнительные источники:**

1. Аганбегян А. Проект Россия. Кризис: беда и шанс для России./ А. Аганбегян. – М.: Астрел, 2013.- 285с.

2. Артемьев В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества. С древнейших времен до наших дней. Учебник для студентов СПО./ В.В.Артемьев, Ю.Н.Лубченков.- М.: Академия, 2013.- 448с.

3. Загладин Н.В. Всеобщая история. Учебник./ Н.В.Загладин. – М.: ООО «ТИД» Русское слово-РС», 2013. – 400с.

4. Исторический энциклопедический словарь./ М.: ОЛМА Медиа групп, 2013.- 928с.

6. Кириллов В.В. История России. / В.В. Кириллов. – М.: Юрайт, 2013.- 661с.

7. Мунчаев Ш.М., Устинов В.М. История советского государства. / Ш.М Мунчаев, В.М.Устинов. – М.: Норма, 2014.- 720с.

8. Орлов А.С. Хрестоматия по истории России. Учебное пособие. / А.С. Орлов, Сивохина Т.А., В.А. Георгиев и др. – М.: Проспект, 2016.- 592с.

9. Рогозин Д. НАТО точка РУ. / Д.Рогозин. – М.: ЭКСМО, Алгоритм, 2015.- 288с.

11. Шевелев В.Н. История Отечества. / В.Н.Шевелев. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 604с.

12. Шевелев В.Н. История для колледжей. / В.Н.Шевелев, Е.В.Шевелева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.- 448с.

13. Электронный адрес преподавателя - e-mail: [kornilova16@yandex.ru](mailto:kornilova16@yandex.ru)

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

**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.

<p align="center"><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>Освоенные умения:</b></p>	
<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и в мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доклады, сообщения.</li> <li>• Текущее и итоговое тестирование по всем темам курса.</li> <li>• Оценка индивидуальных заданий, презентаций, докладов, сообщений.</li> </ul>
<p><b>Усвоенные знания:</b></p>	
<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление презентаций по изучаемым разделам.</li> <li>• Познавательные задания.</li> <li>• Оценка практической работы по анализу источников.</li> <li>• Защита докладов, рефератов.</li> </ul>
<p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI века.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устные ответы (рассказ, сообщение, доклад, эссе).</li> <li>• Познавательные задания.</li> </ul>
<p>основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доклады, сообщения.</li> </ul>
<p>- назначение ООН, НАТО, ЕЭС и др. организаций и их деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление презентаций по изучаемым разделам.</li> <li>• Защита докладов, рефератов.</li> </ul>
<p>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка индивидуальных заданий, презентаций, докладов, сообщений.</li> </ul>
<p>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ВОСПИТАНИЯ,

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ЛР 1 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 2 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР-3 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>

следа»		
<p>ЛР-4 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР-5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группы ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
старший техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: социально-экономический

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания", примерной образовательной программы общеобразовательной дисциплины учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, одобренной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» Протокол № 3 от 21 июля 2015 года. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО» с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443). с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Родионова С. М., преподаватель иностранного языка

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>29</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОГСЭ.03 Иностранный (английский) язык в профессиональной деятельности является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин очной формы обучения.

## 1.3. Общая характеристика учебной дисциплины

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связанных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования и профессионально-направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

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

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

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

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др. Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

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

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: литературно - художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный. Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

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

**Грамматический материал** включает следующие основные темы.

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

Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.

**Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом there+ to be.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as.

**Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

**Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

**Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

**Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

**Глагол.** Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. обороты to be going to и there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (Can/may I help you? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.).

**Инфинитив,** его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.). Причастия I и II. **Сослагательное наклонение.** Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.). Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.).

**Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

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

**На базовом уровне** необходимо разделение курса на два аспекта: «Общий язык» (General Language) 70% и «Язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes - LSP), 30% учебного времени.

Они различаются между собой тематикой и лексическим составом учебных текстов, приоритетом того или иного вида речевой деятельности, типом навыков, необходимых для освоения соответствующего регистра речи. Оба направления связаны между собой в учебном процессе наличием общих грамматических тем и сходных базовых речевых навыков.

Освоение учащимися фонетики, грамматики, наиболее употребительной лексики и фразеологии иностранного языка происходит не в виде изучения свода правил, а в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении текстами: в аспекте «Общий язык» используются тексты неспециализированной (бытовой и общепознавательной) тематики, а также страноведческого и культурологического характера, в аспекте «Язык для специальных целей» - тексты, тематически относящиеся к основам специальности, которые имеют то преимущество для усвоения учащимися собственно языковых особенностей английского языка, что их содержание знакомо обучающимся и соответствует их профессиональным интересам. При этом логическая

последовательность тем (порядок представления материала, который принят в систематическом курсе соответствующей дисциплины) способствует связи языка с мышлением и выступает как дополнительный фактор мотивации при изучении иностранного языка.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии/специальности. Отбор содержания должен предусматривать формирование способности иноязычного общения в конкретных профессиональных ситуациях, способствовать профессиональной эрудиции, заложить основы профессионального мышления и профессиональных умений. Языковой материал: лексические единицы профессиональной направленности (общенаучная и специальная терминология), профессиональный глоссарий, речевые образцы, правила словообразования профессиональной лексики, грамматические структуры.

Аутентичный текстовый материал должен отражать современные достижения в науке, производстве, передовых технологиях и должен быть представлен в различных жанрах: изложение, описание, диалог, аннотация, аргументация, инструкция и пр.

**На углубленном уровне** соотношение аспектов «Общий язык» (General Language) 60% и «Язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes -LSP), 40% учебного времени.

Содержание углубленного уровня подготовки в дополнение к базовому включает тематику делового общения: правила оформления документации, написания делового письма; тексты для формирования учебно-исследовательских умений, практики перевода.

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Цель** включает цели базового уровня (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО), а также: - понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; - совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной, достаточной для делового общения в рамках выбранного профиля; - развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка; - формирование умений перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - развитие учебно-исследовательских умений, расширение знаний в других предметных областях посредством работы с иностранным языком.

**Задачи освоения дисциплины на углубленном уровне** (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): - расширение базовой лексики

общего языка, лексики, относящейся к научному стилю, а также овладение основной терминологией по своей специальности; - формирование представлений об основных грамматических явлениях, характерных для разговорно-бытовой и профессиональной речи; - совершенствование основ публичной речи (сообщения, доклады) и научного изложения; основ письма, необходимых для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки; - обучение основным приемам аннотирования, реферирования и перевода, литературы по специальности; - формирование навыков нормативного произношения и ритма речи; устной (монологической и диалогической) речи на бытовые и специальные темы; чтения и понимания со словарем специальной литературы.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся должны сформироваться следующие общие компетенции:**

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм, интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

### **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.

- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
- Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные выражения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках 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.
- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации.

## **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.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.3 Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.4 Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний,

шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>126</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	122
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
Форма промежуточной аттестации – зачёты	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения учебной дисциплины
<b>2 курс 3 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		<b>4</b>	1,2
Тема 1.1 Роль английского языка в жизни общества	Содержание учебного материала - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме.	2	
Тема 1.2 Фонетические особенности английского языка	Содержание учебного материала Фонетический материал - основные звуки и интонаемы английского языка; -правила чтения на английском языке.	2	
<b>Раздел 2. Личная информация</b>			1-3
Тема 2.1 Имя существительное в английском языке	Содержание учебного материала Грамматический материал: - имя существительное в английском языке; -выполнение грамматических упражнений по теме; -выполнение лексических упражнений по теме.	2	
Тема 2.2 Артикли в английском языке	Содержание учебного материала - артикли в английском языке; -выполнение грамматических упражнений по теме; -выполнение лексических упражнений по теме.	2	
Тема 2.3 Имя	Содержание учебного материала	2	2

прилагательное. Степени сравнения прилагательных в английском языке	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - имя прилагательное в английском языке; - степени сравнения прилагательных в английском языке.		
Тема 2.4 Текст на тему «Моя семья»	Содержание учебного материала	2	
	Чтение и перевод текста на тему «Моя семья»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.5 Грамматические времена глагола группы Simple	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме; Грамматический материал: - грамматические времена глагола группы Simple; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 2.6 Грамматические времена глагола группы Continuous	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Грамматические времена глагола группы Continuous; - чтение и перевод текста; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.7 Текст на тему «Моя квартира»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Чтение и перевод текста «Моя квартира»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.8 Грамматические времена глагола группы Perfect	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -грамматические времена глагола группы Perfect.		

Тема 2.9 Монолог на тему «Мой рабочий день»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Лексический материал по теме; Составление монологов и диалогов по теме; Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.10 Монолог на тему «Мое любимое занятие»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал по теме. Составление монологов по теме; Выполнение лексических упражнений по теме.		
Тема 2.11 Местоимения; предлоги в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Местоимения; предлоги в английском языке; -выполнение грамматических упражнений.		
<b>Всего за 3 семестр</b>		<b>26</b>	
<b>4 семестр</b>			
<b>Раздел 3. Страны и крупные города</b>		<b>36</b>	
Тема 3.1 Наречия. Степени сравнения наречий в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - наречия. Степени сравнения наречий в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 3.2 Типы вопросов в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	- типы вопросов в английском языке;		
	образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	2	
Тема 3.3 Текст на тему «Россия»	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Чтение и перевод текста; выполнение заданий к тексту.		
Тема 3.4 Текст на тему	Содержание учебного материала	2	2

«Москва»	Чтение и перевод текста на тему «Москва»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.5 Числительные в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные в английском языке; - количественные и порядковые числительные в английском языке.		
	Выполнение дополнительных грамматических упражнений на тему: «Числительные»	2	
Тема 3.6 Понятие инфинитива и причастия в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - понятие инфинитива и причастия в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 3.7 Текст на тему «Великобритания»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Великобритания»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 3.8 Герундий в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - герундий в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 3.9 Текст на тему «США»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «США»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.10 Текст на тему «Вашингтон»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Вашингтон»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.11 Текст на тему «Нью-Йорк»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Нью-Йорк»; выполнение упражнений к тексту.		

Тема 3.12 Текст на тему «Канада»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Канада»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.13 Текст на тему «Австралия»	Содержание учебного материала	2	
	Чтение и перевод текста на тему «Австралия»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.14 Неопределенно-личные предложения в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; - неопределенно-личные предложения в английском языке.		
	Выполнение дополнительных грамматических упражнений по теме	2	
	<b>зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего за 4 семестр</b>		<b>40</b>	
<b>3 курс 5 семестр</b>			
<b>Раздел 4. Наука; технология; культура</b>			1,2
Тема 4.1оборот there is\ there are и его формы в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - оборот there is\ there are и его формы в английском языке.		
Тема 4.2 Тексты на темы «Экология»; «Экологические проблемы»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод Текстов на темы «Экология»; «Экологические проблемы»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.3 Активный и	Содержание учебного материала		2

пассивный залоги в английском языке	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - активный и пассивный залоги в английском языке.	2	
Тема 4.4 Текст на тему «Защита окружающей среды»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Защита окружающей среды»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.5 Лексика на тему «Наука и технология»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Лексический материал на тему «Наука и технология»; выполнение лексических упражнений.		
Тема 4.6 Повелительное и сослагательное наклонения в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повелительное и сослагательное наклонения в английском языке.		
Тема 4.7 Текст на тему «Великие мировые ученые»	Содержание учебного материала	2	2
	Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - чтение и перевод текста; выполнение заданий по тексту.		
Тема 4.8 Текст на тему «Компьютеры в нашей жизни»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текстов на тему «Компьютеры в нашей жизни»; выполнение заданий к тексту.		
Тема 4.9 Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Грамматический материал: - Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке;		

	Выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 4.10 Текст на тему «Роль Интернета в жизни современного общества»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему ««Роль Интернета в жизни современного общества»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.11 Лексика на тему «Проблемы молодежи»	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;		
	Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	2т	
	<b>Всего за 5 семестр</b>	<b>26</b>	
<b>6 семестр</b>			
<b>Раздел 5. Устройство на работу</b>			2
Тема 5.1 Сложное дополнение с инфинитивом. Конструкции с причастием в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложное дополнение с инфинитивом; - конструкции с причастием в английском языке.		
Тема 5.2 Текст на тему «Моя будущая профессия»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Чтение и перевод текста на тему «Моя будущая профессия»; выполнение заданий по тесту.		

	Составление монолога на тему «Моя будущая профессия».	2	
Тема 5.3 Текст на тему «Востребованные профессии в США и Британии»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Востребованные профессии в США и Британии»; выполнение заданий к тексту.		
Тема 5.4 Сложноподчиненные предложения в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения в английском языке.		
Тема 5.5 Лексика на тему «Поиск работы»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал на тему «Поиск работы»; выполнение лексических упражнений.		
Тема 5.6 Модальные глаголы в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - система модальности глаголов в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 5.7 Собеседование при устройстве на работу. Резюме на английском языке	Содержание учебного материала	2	1-3
	- Лексический материал по теме; -составление резюме на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке.		
<b>Раздел 6. Профессиональная деятельность</b>			
Тема 6.1 Лексика и текст	Содержание учебного материала	2	1,2

на тему «В супермаркете»	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.2 Лексика и текст на тему «На восточном рынке»	Содержание учебного материала	2	2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.3 Лексика и текст на тему «Британская кухня»	Содержание учебного материала	2	2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.4 Лексика и текст на тему «Русская кухня»	Содержание учебного материала	2	1-3
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.5 Лексика и текст на тему «Особенности русской национальной кухни и напитков»	Содержание учебного материала	2	1,2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.6 Лексика и текст на тему «Сервировка стола»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал по теме; -составление специализированного словаря по теме на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		

Тема 6.7 Лексика и текст на тему «Планирование меню»	Содержание учебного материала	2	1,2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке; - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.8 Текст на тему «Безопасность пищи»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Работа с профессиональной лексикой по теме «Безопасность пищи», выполнение лексических и грамматических упражнений.		
	<b>зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего за 6 семестр</b>	<b>34</b>	
<b>Всего</b>		<b>126</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Иностранный язык»**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты плакатов и таблиц по грамматике английского языка.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.**

**б) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной

работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

#### **3.2.1 Основные источники (печатные издания)**

1. Агабекян И.П. Английский язык: Учебное пособие.- Изд. 25-е, стер.- Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 318, [1] с.- (Среднее профессиональное образование).
2. Голубев А. П., Коржавный А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019. – 208 с.
3. Карпова Т. А. Английский для колледжей: учебное пособие. - М.: КноРус, 2018. - 288 с.
4. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. М.: КНОРУС, 2020. – 268 с.

#### **3.2.2 Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Выборова Г.Е., Махмурян К.С., Мельчина О.П. Easy English: Базовый курс: Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004 - 384с.
2. Шах-Назарова В.С., Журавченко К.В. Английский для вас: Учебное пособие.- М.: Вече,2000.-656с.
3. Латышева Т.С. Английский язык. Интенсивный курс для начинающих. В 2-х кн. Кн. 1: Книга для студента. Учебник. М.: Высшая школа; Научно-образовательный центр «Школа Китайгородской», 2000.-192с.
4. Аракин В. Д. Учебник Практический курс английского языка. - М.: ВЛАДОС – Пресс, 2012. - 536 с.
5. Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, 2010. – 863 с.

#### **3.2.3 Электронные издания (ресурсы)**

1. Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL:<http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 11.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. 54.

Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

4. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 06.02.2020)  
<https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=40152>

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

**Формы и методы текущего контроля ОГСЭ «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основной образовательной программы среднего профессионального образования**

**п/п Наименование оценочного средства**

**Краткая характеристика оценочного средства**

1. Деловая и/или ролевая игра для реализации профессионально-ориентированных задач.

Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи

2. Кейс Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы

3. Самостоятельная практическая работа

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу

4. Устный опрос. При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и учащимся, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала

5. Лексический диктант позволяет оценить знание лексических единиц, умение правильного написания

6. Разноуровневые задания. Различают задачи и задания:

а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения

7. Практическая работа. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом

8. Проект. Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся

9. Тест Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося

10. Эссе -средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме

11. Устное монологическое высказывание (пересказ, сообщение, объяснение, комментарий и пр.)

При проверке умений монологических высказываний учитываются: разнообразие лексики и грамматических структур, а также правильность их употребления; развёрнутость и последовательность сообщения; соответствие языковых средств ситуации общения; объём высказывания; наличие речевого намерения и его реализация; количество предложений, выражающих субъективную информацию (личное отношение к высказываемому)

12. Диалог– форма речи, которая характеризуется сменой высказываний двух говорящих обучающихся. Каждое высказывание, называемое репликой, обращено к собеседнику.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b> - Аудирование; - прощаться и приветствовать кого-либо на	<b>Текущий контроль:</b> – письменный/устный

<p>английском языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять себя и других людей на английском языке;</li> <li>- описывать человека на английском языке.</li> </ul>	
<p><b>Раздел 2. Личная информация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описывать свое жилище на английском языке;</li> <li>- описывать колледж на английском языке;</li> <li>- описывать себя на английском языке;</li> <li>- рассказать о себе личную информацию на английском языке;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 3. Страны и крупные города</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Читать и переводить страноведческие тексты;</li> <li>- отвечать на вопросы по тексту на английском языке;</li> <li>-вычленять из текста главную информацию;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 4. Наука; технология; культура</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал по теме;</li> <li>- читать и переводить тексты на заданную тему;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям</li> </ul>

грамматические упражнения.	практических занятий (ФОС).
<p><b>Раздел 5. Устройство на работу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- образовывать самостоятельно степени сравнения прилагательных на английском языке;</li> <li>- образовывать самостоятельно степени сравнения наречий на английском языке;</li> <li>- писать резюме для устройства на работу на английском языке;</li> <li>- вести диалог с работодателем на английском языке, используя профессионально направленную лексику.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий.</li> </ul> <p>Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</p>
<p><b>Раздел 6. Профессиональная деятельность</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вести диалоги на профессионально направленные темы;</li> <li>- составлять диалоги на английском языке на профессионально направленные темы;</li> <li>- читать вывески, надписи, инструкции, рецепты, способы приготовления на английском языке;</li> <li>- читать характеристику продуктов и условия хранения на английском языке;</li> <li>- выполнять лексические и грамматические упражнения.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий.</li> </ul> <p>Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</p>
<p><b>Раздел 7. Тематическая лексика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- изучать самостоятельно системы глагольных форм в английском языке;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>

грамматические упражнения.	– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).
<p><b>Раздел 8. Профессионально направленная лексика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Читать и переводить самостоятельно профессионально направленные тексты по заданной теме;</li> <li>- отвечать самостоятельно на вопросы по текстам, используя профессионально направленную лексику;</li> <li>- выполнять самостоятельно упражнения по тексту.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- оценка выполнения перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 9. Здоровое питание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Читать и переводить самостоятельно тексты по заданной теме;</li> <li>- отвечать самостоятельно на вопросы по текстам;</li> <li>- выполнять упражнения по тексту;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения;</li> <li>- составлять диалоги по заданной теме;</li> <li>- составлять монологи по заданной теме;</li> <li>- составлять меню и рацион здорового питания на английском языке.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- оценка выполнения перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета:</p> <p>Письменные\устные ответы;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аудирование (ответы вносятся в специальный бланк)</li> <li>2. Выполнение упражнения по грамматике (письменно);</li> <li>3. Выполнение упражнения по лексике (словообразование) (письменно);</li> <li>4. Анализ текста (подобрать заголовки к текстам; один заголовок – лишний)</li> </ol>

	<p>(письменно);</p> <p>5. Письмо (письменно 100-120 слов). Критерии оценивания (прилагаются к заданиям) по пятибалльной системе.</p> <p>6. Устная речь (ответы на вопросы на определенную тему) (устно).</p>
--	--

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио, анализ продуктов учебной деятельности</p>
<p>ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умение написания делового письма, резюме; качество знания профессиональных терминов</p>	<p>Анализ продуктов учебной деятельности</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группы ТТ-307

квалификация: техник-технолог  
старший техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: социально-экономический

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания", примерной образовательной программы общеобразовательной дисциплины учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, одобренной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» Протокол № 3 от 21 июля 2015 года. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО» с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443). с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Родионова С. М., преподаватель иностранного языка

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>25</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>29</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОГСЭ.03 Иностранный (английский) язык в профессиональной деятельности является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин очной формы обучения.

## 1.3. Общая характеристика учебной дисциплины

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связанных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования и профессионально-направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

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

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи. При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

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

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др. Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

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

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: литературно - художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный. Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

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

**Грамматический материал** включает следующие основные темы.

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

Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.

**Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом there+ to be.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as.

**Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

**Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.

**Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

**Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

**Глагол.** Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. обороты to be going to и there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (Can/may I help you? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . и др.).

**Инфинитив,** его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.). Причастия I и II. **Сослагательное наклонение.** Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.). Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.).

**Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

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

**На базовом уровне** необходимо разделение курса на два аспекта: «Общий язык» (General Language) 70% и «Язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes - LSP), 30% учебного времени.

Они различаются между собой тематикой и лексическим составом учебных текстов, приоритетом того или иного вида речевой деятельности, типом навыков, необходимых для освоения соответствующего регистра речи. Оба направления связаны между собой в учебном процессе наличием общих грамматических тем и сходных базовых речевых навыков.

Освоение учащимися фонетики, грамматики, наиболее употребительной лексики и фразеологии иностранного языка происходит не в виде изучения свода правил, а в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении текстами: в аспекте «Общий язык» используются тексты неспециализированной (бытовой и общепознавательной) тематики, а также страноведческого и культурологического характера, в аспекте «Язык для специальных целей» - тексты, тематически относящиеся к основам специальности, которые имеют то преимущество для усвоения учащимися собственно языковых особенностей английского языка, что их содержание знакомо обучающимся и соответствует их профессиональным интересам. При этом логическая

последовательность тем (порядок представления материала, который принят в систематическом курсе соответствующей дисциплины) способствует связи языка с мышлением и выступает как дополнительный фактор мотивации при изучении иностранного языка.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии/специальности. Отбор содержания должен предусматривать формирование способности иноязычного общения в конкретных профессиональных ситуациях, способствовать профессиональной эрудиции, заложить основы профессионального мышления и профессиональных умений. Языковой материал: лексические единицы профессиональной направленности (общенаучная и специальная терминология), профессиональный глоссарий, речевые образцы, правила словообразования профессиональной лексики, грамматические структуры.

Аутентичный текстовый материал должен отражать современные достижения в науке, производстве, передовых технологиях и должен быть представлен в различных жанрах: изложение, описание, диалог, аннотация, аргументация, инструкция и пр.

**На углубленном уровне** соотношение аспектов «Общий язык» (General Language) 60% и «Язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes -LSP), 40% учебного времени.

Содержание углубленного уровня подготовки в дополнение к базовому включает тематику делового общения: правила оформления документации, написания делового письма; тексты для формирования учебно-исследовательских умений, практики перевода.

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Цель** включает цели базового уровня (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО), а также: - понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; - совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной, достаточной для делового общения в рамках выбранного профиля; - развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка; - формирование умений перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - развитие учебно-исследовательских умений, расширение знаний в других предметных областях посредством работы с иностранным языком.

**Задачи освоения дисциплины на углубленном уровне** (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): - расширение базовой лексики

общего языка, лексики, относящейся к научному стилю, а также овладение основной терминологией по своей специальности; - формирование представлений об основных грамматических явлениях, характерных для разговорно-бытовой и профессиональной речи; - совершенствование основ публичной речи (сообщения, доклады) и научного изложения; основ письма, необходимых для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки; - обучение основным приемам аннотирования, реферирования и перевода, литературы по специальности; - формирование навыков нормативного произношения и ритма речи; устной (монологической и диалогической) речи на бытовые и специальные темы; чтения и понимания со словарем специальной литературы.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся должны сформироваться следующие общие компетенции:**

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм, интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

### **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.

- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
- Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные выражения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках 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.
- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации.

## **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.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.3 Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.4 Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний,

шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>126</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	122
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
Форма промежуточной аттестации – зачёты	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения учебной дисциплины
<b>2 курс 3 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		<b>4</b>	1,2
Тема 1.1 Роль английского языка в жизни общества	Содержание учебного материала - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме.	2	
Тема 1.2 Фонетические особенности английского языка	Содержание учебного материала Фонетический материал - основные звуки и интонаемы английского языка; -правила чтения на английском языке.	2	
<b>Раздел 2. Личная информация</b>			1-3
Тема 2.1 Имя существительное в английском языке	Содержание учебного материала Грамматический материал: - имя существительное в английском языке; -выполнение грамматических упражнений по теме; -выполнение лексических упражнений по теме.	2	
Тема 2.2 Артикли в английском языке	Содержание учебного материала - артикли в английском языке; -выполнение грамматических упражнений по теме; -выполнение лексических упражнений по теме.	2	
Тема 2.3 Имя	Содержание учебного материала	2	2

прилагательное. Степени сравнения прилагательных в английском языке	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - имя прилагательное в английском языке; - степени сравнения прилагательных в английском языке.		
Тема 2.4 Текст на тему «Моя семья»	Содержание учебного материала	2	
	Чтение и перевод текста на тему «Моя семья»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.5 Грамматические времена глагола группы Simple	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме; Грамматический материал: - грамматические времена глагола группы Simple; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 2.6 Грамматические времена глагола группы Continuous	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Грамматические времена глагола группы Continuous; - чтение и перевод текста; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.7 Текст на тему «Моя квартира»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Чтение и перевод текста «Моя квартира»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 2.8 Грамматические времена глагола группы Perfect	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -грамматические времена глагола группы Perfect.		

Тема 2.9 Монолог на тему «Мой рабочий день»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Лексический материал по теме; Составление монологов и диалогов по теме; Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.10 Монолог на тему «Мое любимое занятие»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал по теме. Составление монологов по теме; Выполнение лексических упражнений по теме.		
Тема 2.11 Местоимения; предлоги в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Местоимения; предлоги в английском языке; -выполнение грамматических упражнений.		
<b>Всего за 3 семестр</b>		<b>26</b>	
<b>4 семестр</b>			
<b>Раздел 3. Страны и крупные города</b>		<b>36</b>	
Тема 3.1 Наречия. Степени сравнения наречий в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - наречия. Степени сравнения наречий в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 3.2 Типы вопросов в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	- типы вопросов в английском языке;		
	образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	2	
Тема 3.3 Текст на тему «Россия»	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Чтение и перевод текста; выполнение заданий к тексту.		
Тема 3.4 Текст на тему	Содержание учебного материала	2	2

«Москва»	Чтение и перевод текста на тему «Москва»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.5 Числительные в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные в английском языке; - количественные и порядковые числительные в английском языке.		
	Выполнение дополнительных грамматических упражнений на тему: «Числительные»	2	
Тема 3.6 Понятие инфинитива и причастия в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - понятие инфинитива и причастия в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 3.7 Текст на тему «Великобритания»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Великобритания»; выполнение заданий по тексту.		
Тема 3.8 Герундий в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - герундий в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 3.9 Текст на тему «США»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «США»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.10 Текст на тему «Вашингтон»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Вашингтон»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.11 Текст на тему «Нью-Йорк»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Нью-Йорк»; выполнение упражнений к тексту.		

Тема 3.12 Текст на тему «Канада»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Канада»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.13 Текст на тему «Австралия»	Содержание учебного материала	2	
	Чтение и перевод текста на тему «Австралия»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 3.14 Неопределенно-личные предложения в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; - неопределенно-личные предложения в английском языке.		
	Выполнение дополнительных грамматических упражнений по теме	2	
	<b>зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего за 4 семестр</b>		<b>40</b>	
<b>3 курс 5 семестр</b>			
<b>Раздел 4. Наука; технология; культура</b>			1,2
Тема 4.1оборот there is\ there are и его формы в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - оборот there is\ there are и его формы в английском языке.		
Тема 4.2 Тексты на темы «Экология»; «Экологические проблемы»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод Текстов на темы «Экология»; «Экологические проблемы»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.3 Активный и	Содержание учебного материала		2

пассивный залоги в английском языке	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - активный и пассивный залоги в английском языке.	2	
Тема 4.4 Текст на тему «Защита окружающей среды»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Защита окружающей среды»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.5 Лексика на тему «Наука и технология»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Лексический материал на тему «Наука и технология»; выполнение лексических упражнений.		
Тема 4.6 Повелительное и сослагательное наклонения в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повелительное и сослагательное наклонения в английском языке.		
Тема 4.7 Текст на тему «Великие мировые ученые»	Содержание учебного материала	2	2
	Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - чтение и перевод текста; выполнение заданий по тексту.		
Тема 4.8 Текст на тему «Компьютеры в нашей жизни»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текстов на тему «Компьютеры в нашей жизни»; выполнение заданий к тексту.		
Тема 4.9 Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Грамматический материал: - Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке;		

	Выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 4.10 Текст на тему «Роль Интернета в жизни современного общества»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Чтение и перевод текста на тему ««Роль Интернета в жизни современного общества»; выполнение упражнений к тексту.		
Тема 4.11 Лексика на тему «Проблемы молодежи»	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;		
	Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	2	
	<b>Всего за 5 семестр</b>	<b>26</b>	
<b>6 семестр</b>			
<b>Раздел 5. Устройство на работу</b>			2
Тема 5.1 Сложное дополнение с инфинитивом. Конструкции с причастием в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложное дополнение с инфинитивом; - конструкции с причастием в английском языке.		
Тема 5.2 Текст на тему «Моя будущая профессия»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Чтение и перевод текста на тему «Моя будущая профессия»; выполнение заданий по тесту.		

	Составление монолога на тему «Моя будущая профессия».	2	
Тема 5.3 Текст на тему «Востребованные профессии в США и Британии»	Содержание учебного материала	2	2
	Чтение и перевод текста на тему «Востребованные профессии в США и Британии»; выполнение заданий к тексту.		
Тема 5.4 Сложноподчиненные предложения в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения в английском языке.		
Тема 5.5 Лексика на тему «Поиск работы»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал на тему «Поиск работы»; выполнение лексических упражнений.		
Тема 5.6 Модальные глаголы в английском языке	Содержание учебного материала	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - система модальности глаголов в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
Тема 5.7 Собеседование при устройстве на работу. Резюме на английском языке	Содержание учебного материала	2	1-3
	- Лексический материал по теме; -составление резюме на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке.		
<b>Раздел 6. Профессиональная деятельность</b>			
Тема 6.1 Лексика и текст	Содержание учебного материала	2	1,2

на тему «В супермаркете»	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.2 Лексика и текст на тему «На восточном рынке»	Содержание учебного материала	2	2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.3 Лексика и текст на тему «Британская кухня»	Содержание учебного материала	2	2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.4 Лексика и текст на тему «Русская кухня»	Содержание учебного материала	2	1-3
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.5 Лексика и текст на тему «Особенности русской национальной кухни и напитков»	Содержание учебного материала	2	1,2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.6 Лексика и текст на тему «Сервировка стола»	Содержание учебного материала	2	1-3
	Лексический материал по теме; -составление специализированного словаря по теме на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке. - выполнение заданий по текстам.		

Тема 6.7 Лексика и текст на тему «Планирование меню»	Содержание учебного материала	2	1,2
	- Лексический материал по теме; -составление монологов и диалогов на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке; - выполнение заданий по текстам.		
Тема 6.8 Текст на тему «Безопасность пищи»	Содержание учебного материала	2	1,2
	Работа с профессиональной лексикой по теме «Безопасность пищи», выполнение лексических и грамматических упражнений.		
	<b>зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего за 6 семестр</b>	<b>34</b>	
<b>Всего</b>		<b>126</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Иностранный язык»**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты плакатов и таблиц по грамматике английского языка.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.**

**б) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной

работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

#### **3.2.1 Основные источники (печатные издания)**

1. Агабекян И.П. Английский язык: Учебное пособие.- Изд. 25-е, стер.- Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 318, [1] с.- (Среднее профессиональное образование).
2. Голубев А. П., Коржавный А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019. – 208 с.
3. Карпова Т. А. Английский для колледжей: учебное пособие. - М.: КноРус, 2018. - 288 с.
4. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. М.: КНОРУС, 2020. – 268 с.

#### **3.2.2 Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Выборова Г.Е., Махмурян К.С., Мельчина О.П. Easy English: Базовый курс: Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004 - 384с.
2. Шах-Назарова В.С., Журавченко К.В. Английский для вас: Учебное пособие.- М.: Вече,2000.-656с.
3. Латышева Т.С. Английский язык. Интенсивный курс для начинающих. В 2-х кн. Кн. 1: Книга для студента. Учебник. М.: Высшая школа; Научно-образовательный центр «Школа Китайгородской», 2000.-192с.
4. Аракин В. Д. Учебник Практический курс английского языка. - М.: ВЛАДОС – Пресс, 2012. - 536 с.
5. Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, 2010. – 863 с.

#### **3.2.3 Электронные издания (ресурсы)**

1. Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL:<http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 11.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. 54.

Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

4. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 06.02.2020)  
<https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=40152>

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

**Формы и методы текущего контроля ОГСЭ «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основной образовательной программы среднего профессионального образования**

**п/п Наименование оценочного средства**

**Краткая характеристика оценочного средства**

1. Деловая и/или ролевая игра для реализации профессионально-ориентированных задач.

Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи

2. Кейс Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы

3. Самостоятельная практическая работа

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу

4. Устный опрос. При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и учащимся, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала

5. Лексический диктант позволяет оценить знание лексических единиц, умение правильного написания

6. Разноуровневые задания. Различают задачи и задания:

а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;

б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения

7. Практическая работа. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом

8. Проект. Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся

9. Тест Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося

10. Эссе -средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме

11. Устное монологическое высказывание (пересказ, сообщение, объяснение, комментарий и пр.)

При проверке умений монологических высказываний учитываются: разнообразие лексики и грамматических структур, а также правильность их употребления; развёрнутость и последовательность сообщения; соответствие языковых средств ситуации общения; объём высказывания; наличие речевого намерения и его реализация; количество предложений, выражающих субъективную информацию (личное отношение к высказываемому)

12. Диалог– форма речи, которая характеризуется сменой высказываний двух говорящих обучающихся. Каждое высказывание, называемое репликой, обращено к собеседнику.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b> - Аудирование; - прощаться и приветствовать кого-либо на	<b>Текущий контроль:</b> – письменный/устный

<p>английском языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять себя и других людей на английском языке;</li> <li>- описывать человека на английском языке.</li> </ul>	
<p><b>Раздел 2. Личная информация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описывать свое жилище на английском языке;</li> <li>- описывать колледж на английском языке;</li> <li>- описывать себя на английском языке;</li> <li>- рассказать о себе личную информацию на английском языке;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 3. Страны и крупные города</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Читать и переводить страноведческие тексты;</li> <li>- отвечать на вопросы по тексту на английском языке;</li> <li>-вычленять из текста главную информацию;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 4. Наука; технология; культура</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал по теме;</li> <li>- читать и переводить тексты на заданную тему;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям</li> </ul>

грамматические упражнения.	практических занятий (ФОС).
<p><b>Раздел 5. Устройство на работу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- образовывать самостоятельно степени сравнения прилагательных на английском языке;</li> <li>- образовывать самостоятельно степени сравнения наречий на английском языке;</li> <li>- писать резюме для устройства на работу на английском языке;</li> <li>- вести диалог с работодателем на английском языке, используя профессионально направленную лексику.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий.</li> </ul> <p>Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</p>
<p><b>Раздел 6. Профессиональная деятельность</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вести диалоги на профессионально направленные темы;</li> <li>- составлять диалоги на английском языке на профессионально направленные темы;</li> <li>- читать вывески, надписи, инструкции, рецепты, способы приготовления на английском языке;</li> <li>- читать характеристику продуктов и условия хранения на английском языке;</li> <li>- выполнять лексические и грамматические упражнения.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий.</li> </ul> <p>Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</p>
<p><b>Раздел 7. Тематическая лексика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</li> <li>- изучать самостоятельно системы глагольных форм в английском языке;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>

грамматические упражнения.	– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).
<p><b>Раздел 8. Профессионально направленная лексика</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Читать и переводить самостоятельно профессионально направленные тексты по заданной теме;</li> <li>- отвечать самостоятельно на вопросы по текстам, используя профессионально направленную лексику;</li> <li>- выполнять самостоятельно упражнения по тексту.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- оценка выполнения перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul>
<p><b>Раздел 9. Здоровое питание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Читать и переводить самостоятельно тексты по заданной теме;</li> <li>- отвечать самостоятельно на вопросы по текстам;</li> <li>- выполнять упражнения по тексту;</li> <li>- изучать самостоятельно грамматический материал;</li> <li>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения;</li> <li>- составлять диалоги по заданной теме;</li> <li>- составлять монологи по заданной теме;</li> <li>- составлять меню и рацион здорового питания на английском языке.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>– тестирование;</li> <li>- выполнение практических заданий, упражнений;</li> <li>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- оценка выполнения перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета: Письменные\устные ответы;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аудирование (ответы вносятся в специальный бланк)</li> <li>2. Выполнение упражнения по грамматике (письменно);</li> <li>3. Выполнение упражнения по лексике (словообразование) (письменно);</li> <li>4. Анализ текста (подобрать заголовки к текстам; один заголовок – лишний)</li> </ol>

	<p>(письменно);</p> <p>5. Письмо (письменно 100-120 слов). Критерии оценивания (прилагаются к заданиям) по пятибалльной системе.</p> <p>6. Устная речь (ответы на вопросы на определенную тему) (устно).</p>
--	--

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио, анализ продуктов учебной деятельности</p>
<p>ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умение написания делового письма, резюме; качество знания профессиональных терминов</p>	<p>Анализ продуктов учебной деятельности</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 03 Иностранный язык

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
группа ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
старший техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: социально-экономический

2021г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234), примерной образовательной программой общеобразовательной дисциплины учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, одобренной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» Протокол № 3 от 21 июля 2015 года. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО» с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443)., с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Родионова С. М., преподаватель иностранного языка

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» (ОД) с учетом профессиональной направленности ООП СПО программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих/программ подготовки специалистов среднего звена (ППКРС/ППССЗ), предназначена для использования в работе преподавателей ОД при реализации ООП СПО на базе основного общего образования (ООП СПО) в профессиональных образовательных организациях (ПОО) и образовательных организациях высшего образования.

Рабочая программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98, с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

### 1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в

соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования и профессионально-направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

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

Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Методика направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

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

ОД является частью обязательной предметной области «Иностранные языки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профиля профессионального образования. ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

**На базовом уровне** необходимо разделение курса на два аспекта: «Общий язык» (General Language) 70% и «Язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes - LSP), 30% учебного времени.

Они различаются между собой тематикой и лексическим составом учебных текстов, приоритетом того или иного вида речевой деятельности, типом навыков, необходимых для освоения соответствующего регистра речи. Оба направления связаны между собой в учебном процессе наличием общих грамматических тем и сходных базовых речевых навыков.

Освоение учащимися фонетики, грамматики, наиболее употребительной лексики и фразеологии иностранного языка происходит не в виде изучения свода правил, а в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении текстами: в аспекте «Общий язык» используются тексты неспециализированной (бытовой и общепознавательной) тематики, а также страноведческого и культурологического характера, в аспекте «Язык для специальных целей» - тексты, тематически относящиеся к основам специальности, которые имеют то преимущество для усвоения учащимися собственно языковых особенностей английского языка, что их содержание знакомо обучающимся и соответствует их профессиональным интересам. При этом логическая последовательность тем (порядок представления материала, который принят в систематическом курсе соответствующей дисциплины) способствует связи языка с мышлением и выступает как дополнительный фактор мотивации при изучении иностранного языка.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии/специальности.

Отбор содержания должен предусматривать формирование способности иноязычного общения в конкретных профессиональных ситуациях, способствовать

профессиональной эрудиции, заложить основы профессионального мышления и профессиональных умений.

Языковой материал: лексические единицы профессиональной направленности (общенаучная и специальная терминология), профессиональный глоссарий, речевые образцы, правила словообразования профессиональной лексики, грамматические структуры.

Аутентичный текстовый материал должен отражать современные достижения в науке, производстве, передовых технологиях и должен быть представлен в различных жанрах: изложение, описание, диалог, аннотация, аргументация, инструкция и пр.

### **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Цели освоения ОД на базовом уровне** (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

**Задачи освоения ОД на базовом уровне** (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- совершенствование коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: восприятие и понимание иноязычной речи на слух, говорение, чтение и письмо на иностранном языке;

- расширение кругозора о странах изучаемого языка;

- формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности;

- развитие иноязычного общения в наиболее распространенных ситуациях социально-бытовой и учебно-трудовой сфер общения и умения пользоваться этим материалом в повседневном общении;

- совершенствование нескольких групп умений и навыков:

- умения и навыки использования языковых явлений или единиц (грамматических, лексических, слухо-произносительных) в речи;

- умения и навыки восприятия и порождения связной речи (дискурсивные умения);

- умения социолингвистического плана, т.е. умения ориентироваться в языковой среде, использовать язык в соответствии с ситуацией и содержанием общения, характером собеседников, социальным контекстом, а также адекватно употреблять языковые единицы и их формы;

- умения социокультурного плана, предполагающие способность адекватно воспринимать и реализовать социально-культурный контекст пользования данным языком (умения и навыки межкультурной коммуникации);
- компенсационные навыки и умения, предполагающие способность восполнять недостатки и пробелы во владении иностранным языком и выходить из ситуации затруднения в процессе использования иностранного языка в качестве средства общения;
- коммуникативные умения и навыки, обеспечивающие способность взаимодействия обучаемых с другими коммуникантами в социально обусловленных ситуациях, что предполагает достижение достаточного взаимопонимания и умения поставить себя на место собеседника, учесть и реализовать межличностное и межролевое взаимодействие коммуникативных партнеров;
- учебные умения и навыки, позволяющие эффективно изучать язык как в условиях полностью управляемой учебной деятельности, так и в самостоятельной работе (способность выполнять различные виды работы, учебные задания; умения и навыки самоконтроля и самокоррекции и т. д.)

#### **Формируемые 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. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм, интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

### **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.
- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
- Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
- Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные выражения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках 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.
- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации.

### **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.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **1.4 Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>44</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>44</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
<b>Консультации</b>	–
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>
Формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык (английский)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<b>2 курс</b>		
	<b>3 семестр</b>		
<b>Раздел 1. Страны и крупные города</b>		<b>14</b>	
Тема 1.1 Наречия. Степени сравнения наречий в английском языке	Содержание учебного материала		1,2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - наречия. Степени сравнения наречий в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Типы вопросов в английском языке	Содержание учебного материала		2
	- типы вопросов в английском языке; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 1.3 Текст на тему «Россия»	Содержание учебного материала		1,2
	Лексический материал по теме. Чтение и перевод текста; выполнение заданий к тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4 Текст на тему «Москва»	Содержание учебного материала		1-3
	Чтение и перевод текста на тему «Москва»; выполнение упражнений к тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5 Числительные в английском языке	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные в английском языке; - количественные и порядковые числительные в английском языке.		

	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 1.6 Понятие инфинитива и причастия в английском языке. Герундий.	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - понятие инфинитива и причастия в английском языке; герундий. - выполнение грамматических упражнений.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.7 Текст на тему «Великобритания»	Содержание учебного материала		1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Великобритания»; выполнение заданий по тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Раздел 2. Наука; технология; культура</b>		<b>20</b>	<b>2</b>
Тема 2.1оборот there is\ there are и его формы в английском языке	Содержание учебного материала		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - оборот there is\ there are и его формы в английском языке.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Тексты на темы «Экология»; «Экологические проблемы»	Содержание учебного материала		2
	Чтение и перевод Текстов на темы «Экология»; «Экологические проблемы»; выполнение упражнений к тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Активный и пассивный залого в английском языке	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - активный и пассивный залого в английском языке.		
	Практические занятия	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4 Лексика на тему «Наука и технология»	Содержание учебного материала		1,2
	Лексический материал на тему «Наука и технология»; выполнение лексических упражнений.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5 Повелительное и сослагательное наклонения в английском языке	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повелительное и сослагательное наклонения в английском языке.		
	Практические занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение дополнительных грамматических упражнений по теме		
Тема 2.6 Текст на тему «Компьютеры в нашей жизни»	Содержание учебного материала		1-3
	Чтение и перевод текстов на тему «Компьютеры в нашей жизни»; выполнение заданий к тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7 Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Согласование времен. Косвенная и прямая речь в английском языке; - выполнение грамматических упражнений.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8 Текст на тему «Роль Интернета в жизни современного общества»	Содержание учебного материала		1-3
	Чтение и перевод текста на тему ««Роль Интернета в жизни современного общества»; выполнение упражнений к тексту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание учебного материала		2

Тема 2.9 Лексика на тему «Проблемы молодежи»	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Раздел 3. Устройство на работу</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
Тема 3.1 Сложное дополнение с инфинитивом. Конструкции с причастием в английском языке	Содержание учебного материала		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложное дополнение с инфинитивом; - конструкции с причастием в английском языке.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Текст на тему «Моя будущая профессия»	Содержание учебного материала		1,2
	Чтение и перевод текста на тему «Моя будущая профессия»; выполнение заданий по тесту.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Сложноподчиненные предложения в английском языке	Содержание учебного материала		2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения в английском языке.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		

Тема 3.4 Лексика на тему «Поиск работы»	Содержание учебного материала		1,2
	Лексический материал на тему «Поиск работы»; выполнение лексических упражнений.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5 Собеседование при устройстве на работу. Резюме на английском языке	Содержание учебного материала		1-3
	- Лексический материал по теме; -составление резюме на английском языке; -устный и письменный перевод текстов на английском языке.		
	Практические занятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление резюме на английском языке для устройства на работу		
<b>Всего за 3семестр</b>		<b>42</b>	
<b>зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>44</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Иностранный язык»**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты плакатов и таблиц по грамматике английского языка.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

**1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**б) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

## **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1 Основные источники (печатные издания)**

1. Агабекян И.П. Английский язык: Учебное пособие.- Изд. 25-е, стер.- Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 318, [1] с.- (Среднее профессиональное образование).
2. Голубев А. П., Коржавный А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019. – 208 с.
3. Карпова Т. А. Английский для колледжей: учебное пособие. - М.: КноРус, 2018. - 288 с.

4. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. М.: КНОРУС, 2020. – 268 с.

### **3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Выборова Г.Е., Махмурян К.С., Мельчина О.П. Easy English: Базовый курс: Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004 - 384с.
2. Шах-Назарова В.С., Журавченко К.В. Английский для вас: Учебное пособие.- М.: Вече,2000.-656с.
3. Латышева Т.С. Английский язык. Интенсивный курс для начинающих. В 2-х кн. Кн. 1: Книга для студента. Учебник. М.: Высшая школа; Научно-образовательный центр «Школа Китайгородской», 2000.-192с.
4. Аракин В. Д. Учебник Практический курс английского языка. - М.: ВЛАДОС – Пресс, 2012. - 536 с.
5. Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, 2010. – 863 с.

### **3.2.3. Электронные издания (ресурсы)**

1. Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL:<http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 11.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный. 54. Онлайн-словари АБВУУ Lingvo. - URL:<http://www.abbyuonline.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный
4. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 06.02.2020) <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=401528>

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Раздел 1. Страны и крупные города</b></p> <p>-Читать и переводить страноведческие тексты;</p> <p>- отвечать на вопросы по тексту на английском языке;</p> <p>-вычленять из текста главную информацию;</p> <p>- изучать самостоятельно грамматический материал;</p> <p>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– письменный/устный опрос;</p> <p>– тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий, упражнений;</p> <p>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС). -Зачет</p>
<p><b>Раздел 2. Наука; технология; культура</b></p> <p>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</p> <p>- изучать самостоятельно грамматический материал по теме;</p> <p>- читать и переводить тексты на заданную тему;</p> <p>- выполнять самостоятельно лексические и грамматические упражнения.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– письменный/устный опрос;</p> <p>– тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий, упражнений;</p> <p>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС). -Зачет</p>
<p><b>Раздел 3. Устройство на работу</b></p> <p>- Изучать самостоятельно лексический материал по теме;</p> <p>- образовывать самостоятельно степени сравнения прилагательных на английском языке;</p> <p>- образовывать самостоятельно степени сравнения наречий на английском языке;</p> <p>- писать резюме для устройства на работу на английском языке;</p> <p>- вести диалог с работодателем на английском языке, используя профессионально направленную лексику.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>– письменный/устный опрос;</p> <p>– тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий, упражнений;</p> <p>– оценка результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий. Оценивание по прилагаемым критериям практических занятий (ФОС).</p> <p>- Зачет</p>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио, анализ продуктов учебной деятельности</p>
<p>ЛР 31 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умение написания делового письма, резюме; качество знания профессиональных терминов</p>	<p>Анализ продуктов учебной деятельности</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК «Общеобразовательные и  
социально-экономические  
дисциплины»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Квалификации: Техник-технолог,  
Старший техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения  
– 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа разработана:  
на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Корнилова Т.В., преподаватель истории

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № от « » августа 2021 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу по дисциплине  
«Правовые основы профессиональной деятельности»,  
составленную преподавателем,  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»,  
Корниловой Татьяной Васильевной,**

Рабочая учебная программа по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основании Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, реализующегося в пределах основных образовательных программ СПО с учетом данного профиля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Данная программа оптимальна по содержанию, объему и соответствует отведенному для изучения данного материала времени. Она отражает идеи личностно-ориентированной педагогики, содержит возможности для дифференциации и индивидуализации учебного процесса.

В рабочей программе отражены следующие разделы: паспорт рабочей программы по дисциплине, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Так, для теоретических занятий выделено 32 часа.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» Прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационное обеспечение обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, контрольная работа. Итоговый контроль - дифференцированный зачет.

Программа, составленная преподавателем Корниловой Т.В., соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

**Рецензент:** Преподаватель  
ГАПОУ «Бугульминский  
строительно-технический колледж»

Лыкова Г.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности»,  
составленную преподавателем,  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»,  
Корниловой Татьяной Васильевной,**

Рабочая учебная программа по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основании Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, реализующегося в пределах основных образовательных программ СПО с учетом данного профиля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Данная программа оптимальна по содержанию, объему и соответствует отведенному для изучения данного материала времени. Она отражает идеи личностно-ориентированной педагогики, содержит возможности для дифференциации и индивидуализации учебного процесса.

В рабочей программе отражены следующие разделы: паспорт рабочей программы по дисциплине, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационное обеспечение обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, контрольная работа. Итоговый контроль - зачет.

Программа, составленная преподавателем Корниловой Т.В., соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

**Рецензент:** \_\_\_\_\_ Барашкова Т.Н., методист,  
ГАПОУ «Бугульминский  
аграрный колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Правовые основы профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- использовать необходимые нормативные правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;
- 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;
- законодательные акты и другие 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;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право граждан на социальную защиту;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

#### 1.4. Перечень формируемых компетенций

Обладать общими компетенциями:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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 видами 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.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях .

ЛР 13

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14

Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16

Принимающий основы экологической культуры, соответствующей

современному уровню экологического мышления, применяющий

опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и

практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17

Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к

культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 18

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.6. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

##### **Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося 25 часа, обязательной аудиторной 50 часа, практических занятий 10

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>ТТ</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
<b>Практические занятия</b>	10
<b>Самостоятельные работы</b>	25
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1. Основы конституционного права Российской Федерации</b>			4	
Тема 1.1. Введение. Основы права. Правоотношения. Правоотношения и юридическая ответственность.	1	Содержание и значение дисциплины для процесса освоения основной профессиональной программы по специальности. Понятие и виды социальных норм. Понятие и виды норм права. Нормативно-правовые акты. И система российского законодательства. Действие нормативно-правовых актов. Отрасли права. Правоотношения и их субъекты. Структура правоотношения. Правонарушение. Виды правонарушений. Юридическая ответственность.	2	2
Тема 1.2. Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации.	2	<b>Содержание учебного материала:</b> Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации Понятие Конституции, ее место в системе законодательства. Конституция РФ 1993 г. Правовой статус личности РФ. Гражданство. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ. Политические права и свободы. Социальные, экономические и культурные права. Механизмы защиты прав и свобод. <b>Практическая работа № 1</b>	2	3

		<p>Правовой статус личности в РФ</p> <p>Виды прав человека. Обязанности гражданства РФ.</p>		
<p><b>Раздел 2 Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательские правоотношения. Право собственности.</b></p>				
<p>Тема 2.1. Предпринимательские правоотношения как предмет правового регулирования.</p>	3	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Виды, формы предпринимательства. Источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность в РФ.</p> <p><b>Практическая работа: № 2</b></p> <p>Решение ситуационных задач по теме «Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности». Предпринимательские правоотношения. Формы собственности в РФ</p>	2	3
<p>Тема 2.2. Сельскохозяйственная кооперация в современной России (последнее десятилетие XX века – в начале XXI века.)</p>	4	<p>Агропромышленный союз России, Федеральный союз сельскохозяйственных потребительских кооперативов; Союз рыболовецких колхозов России; Союз садоводов России. Развитие сельскохозяйственных производственных кооперативов. Особенности становления и развития сельскохозяйственных потребительских кооперативов.</p>	2	2
<p><b>Раздел 3. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности</b></p>				

Тема 3.1. Понятие юридического лица, признаки, способы создания юридических лиц.	5	<b>Содержание учебного материала:</b> Способы создания юридических лиц. Учредительные документы Правоспособность юридических лиц. Представительства и филиалы юридического лица. Лицензирование юридических лиц. Лицензия. Реорганизация (Сливание, присоединение, разделение, выделение, преобразование) Правопреемство. Ликвидация юридического лица. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества, (ООО, АО), Производственные кооперативы Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Потребительские кооперативы. Фонды. Учреждения. Общественные и религиозные организации. Объединения юридических лиц.	2	2
Тема 3.2 Учредительные документы. Представительства и филиалы юридических лиц.	6	<b>Содержание учебного материала:</b> Устав, учредительный договор, содержание, реквизиты. Государственная регистрация. Правоспособность юридических лиц.	2	
Тема 3.3 Лицензирование юридических лиц.	7	<b>Содержание учебного материала:</b> Реорганизация юридических лиц. Слияние. Преобразование. Присоединение. Разделение. Выделение. Правопреемство. Ликвидация юридических лиц.	2	
Тема 3.4 Индивидуальные предприниматели их права и обязанности.	8	<b>Содержание учебного материала:</b> Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правоспособность и дееспособность. Утрата статуса индивидуального предпринимателя.	2	
<b>Раздел 4 Гражданско-правовой договор: понятие, содержание, порядок заключения.</b> Тема 4.1. Гражданско-правовой договор.	9	<b>Содержание учебного материала:</b> Общий порядок заключения. Понятие трудового договора (содержание, форма, виды). Общий порядок заключения договоров. Заключение договора в обязательном порядке. Заключение договора на торгах. Изменение и расторжение договора. Исполнение договора.	2	2

Тема 4.2 Изменение и расторжение договора.		<b>Содержание учебного материала</b> Изменение и расторжение договора. Исполнение договора Ответственность за неисполнение договора. Основные виды договора.	2	
	10	<b>Практическая работа: 3</b> <b>Решение ситуационных задач согласно теме.</b> Основные виды договоров. Изменение и расторжение договора. Исполнение договора. Ответственность за неисполнение договора.	2	3
<b>Раздел 5 Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.</b>	11	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие предпринимательских (хозяйственных) споров. Система арбитражных судов. Рассмотрение споров арбитражным судом. Исковая давность.	2	2
Тема 5.1 Конституционные гарантии предпринимательской деятельности.	12	<b>Практическая работа: 4</b> Рассмотрение споров в арбитражном суде. Досудебный порядок урегулирования споров. Возбуждение и рассмотрение дела. Исковая давность. Производство по пересмотру решений. Исполнительное производство. Порядок рассмотрения споров третейскими судами.	3	3
Тема 5.2 Исполнительное производство.	13	<b>Содержание учебного материала:</b> Производство по пересмотру решений. Исполнительное производство. Рассмотрение споров третейскими судами. Досудебный порядок урегулирования споров.	2	
<b>Раздел 6 Трудовые правоотношения и основания их возникновения.</b>				
Тема 6.1 Трудовой договор.	14	<b>Содержание учебного материала:</b> <b>Понятие трудового договора.</b> Трудовая правоспособность Источники трудового договора. Трудовые правоотношения. Виды трудового договора.	2	3

		<b>Практическая работа 5</b> Заключение трудового договора. Оформление на работу.		
<b>Тема 6.2</b> Заключение трудового договора.	<b>15</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Срочный трудовой договор, трудовой договор на неопределенный срок. Испытательный срок. Оформление на работу.	2	
<b>Раздел 7</b> Права и обязанности сторон трудового договора.				
Тема 7.1 Перевод на другую работу.	<b>16</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Права и обязанности сторон трудового договора. Прекращение трудового договора.	2	3
<b>Раздел 8</b> Материальная ответственность.				
Тема 8.1 Материальная ответственность и ее виды. Социальное обеспечение граждан.	<b>17</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие материальной ответственности работника и работодателя. Порядок возмещения причиненного ущерба.	2	3
<b>Раздел 9.</b> Дисциплина труда				
Тема 9.1 Методы обеспечения трудовой дисциплины.	<b>18</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие дисциплины труда. Понятие дисциплинарной ответственности.	2	3
Тема 9.2. Дисциплинарные взыскания, их виды.	<b>19</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Понятие рассмотрения коллективного трудового спора Замечание, выговор, увольнение. Индивидуальный трудовой спор. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров. КТС Порядок рассмотрение индивидуальных трудовых споров.	2	2

Тема 9.3 Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности.	20	<b>Содержание учебного материала:</b> Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.	2	
<b>Раздел 10. Трудовые споры</b>				
Тема 10.1. Понятие трудовых споров, их виды.	21	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие трудовых споров и их виды. Понятие индивидуального трудового спора. Порядок рассмотрения спора. Порядок рассмотрения индивидуального трудового спора в КТС. Порядок рассмотрения индивидуального трудового спора в суде.	2	
Тема 10.2 Понятие коллективного трудового спора.	22	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие коллективного трудового спора. Примирительные процедуры, этапы. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора в примирительной комиссии. Порядок разрешения коллективного трудового спора с участием посредника. Разрешение коллективного трудового спора в трудовом арбитражном суде.	2	
<b>Раздел 11. Административное правонарушение и административная ответственность.</b>				
Тема 11.1 Административные правонарушения.	23	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие административного права.	4	3
Тема 11.2. Административная ответственность.	24	Административная ответственность. Признаки административного правонарушения. Субъекты административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Административная ответственность.		

	<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Гражданские правоотношения в предпринимательской деятельности. Объект гражданских прав. Субъекты гражданских правоотношений. Юридические лица. Понятие, признаки юридического лица. Коммерческие и некоммерческие юридические лица. Государственная регистрация юридических лиц. Учредительные документы.</p> <p>Несостоятельность (банкротство) юридического лица.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий: полное товарищество, товарищество на вере.</p> <p>Экономические споры.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий: акционерное общество.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий: общество с ограниченной ответственностью.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий: производственный кооператив, потребительский кооператив.</p> <p>Трудовой договор. Порядок его заключения.</p> <p>Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя.</p> <p>Рабочее время и время отдыха.</p> <p>Дисциплина труда. Порядок применения дисциплинарных взысканий.</p> <p>Виды материальной ответственности. Материальная ответственность работника. Материальная ответственность работодателя перед работником.</p> <p>Заработная плата.</p> <p>Административные правонарушения. Формы вины. Ответственность должностных лиц.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий: фонд, общественные и религиозные организации, учреждение, ассоциации и союзы.</p> <p>Трудовые споры.</p>	25	3
--	--	----	---

	<b>25</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>Всего</b>	<b>50</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовые основы профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-правовые документы;
- комплект учебно-методических пособий

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

**Основная:**

1. Румынина, В.В. Правовые основы профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В.В. Румынина. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-192с.
2. <http://tzubenko2014.ucoz.ru/ld/0/52.pdf>

2.Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: краткий курс/ Р.Ф. Матвеев. – М.: Форум, 2008.-128с. - (Профессиональное образование).

**Дополнительная:**

1. Певцова, Е.А. Право [Текст]: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 2-е изд., М.: Издательский центр «Академия».- 2012. – 400 с.
2. Абузярова, Н.А. Основы права [Текст]: учебник /Н.А. Абузярова / Под. Ред. проф. В.Г. Тимирясова, проф. А.Ю. Епихина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.-352 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также

выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Уметь:</b>	
использовать необходимые нормативно-правовые документы	Защита практических работ Выступление на диспуте
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	Защита практических работ
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Решение ситуационных задач Защита практических работ
<b>Знать:</b>	
основные положения Конституции Российской Федерации	Защита реферата Устный опрос
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Устный опрос Дискуссия
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Устный опрос
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в	Устный опрос

процессе профессиональной деятельности	
организационно-правовые формы юридических лиц	Зачет
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Устный опрос
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Защита практических работ Устный опрос
порядок заключения трудового договора и основания его прекращения	Защита практических работ
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Устный опрос
право социальной защиты граждан	Устный опрос Диспут
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Защита практических работ Решение ситуационных задач
виды административных правонарушений и административной ответственности	Выступление на минikonференции
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Устный опрос Защита практических работ
Итоговый контроль	Дифференцированный зачет

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 1 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 2 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР-3 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>

<p>ЛР-4 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР-5 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района</p>
<p>ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях</p>	<p>Презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио</p>

российского государства		
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях	Тестирование Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Проективные тесты
ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет в общественном питании  
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Группа: ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
форма обучения - очная срок  
обучения на базе основного  
общего образования –3 года 10 мес.  
профиль: социально-экономический

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности (по профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 05 февраля 2018 г. №69, последняя редакция от 17.12.2020 г.) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Шипилова Е.С., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. РЕЦЕНЗИИ	

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине Бухгалтерский учет в общественном питании по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа по дисциплине Бухгалтерский учет в общественном питании, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Данная программа оптимальна по содержанию, объему и соответствует отведенному для изучения данного материала времени.

Организация обучения ориентирована на развитие личности студентов, на широкую иллюстрацию применения информационных технологий на рабочем месте работника данной специальности. Это требует от преподавателя доступного, популярного и наглядного изложения, применения разнообразных приемов, форм и методов обучения.

Основной задачей изучения бухгалтерского учета в общественном питании в средних специальных учебных заведениях является прочное и сознательное овладение студентами знаниями и умениями работы с прикладными программами, которые необходимы в работе современного специалиста среднего звена.

В рабочей программе дисциплины на ряду с лекционными занятиями планируется самостоятельная работа студентов.

Каждая тема программы отражает современный уровень развития, рассматривает современное состояние специальных основ данных наук, строится с учетом основных дидактических принципов и обладает потенциалом для дальнейшей модернизации.

Программа, составленная преподавателем Шипиловой Е.С., соответствует требованиям ФГОС утвержденного Министерством образования РФ

Рецензент: \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине Бухгалтерский учет в общественном питании по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа по дисциплине Бухгалтерский учет в общественном питании, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

В рабочей программе отражены следующие разделы: паспорт рабочей программы по дисциплине, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. В паспорте указано назначение дисциплины, ее место в цикле общепрофессиональных дисциплин, определяет основные цели и задачи обучения. Далее дается рекомендуемое обязательное количество часов – 78 час. Так, из них 38 часов на лабораторно – практические занятия, на самостоятельную работу – 38 часов.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационное обеспечение обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, контрольная работа. Итоговый контроль – экзамен.

Целью изучения дисциплины позволяет дать будущим специалистам теоретические основы и сформировать у них практические навыки в разработке и применении бухгалтерского учета в общественном питании, а также применение существующего программного обеспечения для комплексной автоматизации системы бухгалтерского учета.

Рецензент: \_\_\_\_\_

Барашкова Т.Н.,  
методист,  
преподаватель высшей квалификационной  
категории ГАПОУ «БАК»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Бухгалтерский учет в общественном питании

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

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

Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового экономического мышления, предприимчивости, инициативности, ответственности, умению анализировать ситуации и применять оптимальные решения, прогнозировать финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятий.

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

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

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

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документационное оформление учета на предприятиях;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен иметь представление:**

- о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

**Формируемые компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПМ 01. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации:

ПК 1.1. Обрабатывать первичные бухгалтерские документы;

ПК 1.2. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации;

ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы; ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету активов организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

ПМ 02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации:

ПК 2.1. Формировать бухгалтерские проводки по учету источников активов организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета;

ПК 2.2. Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации активов в местах их хранения;

ПК 2.3. Проводить подготовку к инвентаризации и проверке действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета;

ПК 2.4. Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации;

ПК 2.5. Проводить процедуры инвентаризации финансовых обязательств организации;

ПК 2.6. Осуществлять сбор информации о деятельности объекта внутреннего контроля по выполнению требований правовой и нормативной базы и внутренних регламентов;

ПК 2.7. Выполнять контрольные процедуры и их документирование, готовить и

оформлять завершающие материалы по результатам внутреннего контроля.

ПМ 03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами:

ПК 3.1. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней;

ПК 3.2. Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям;

ПК 3.3. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды и налоговые органы;

ПК 3.4. Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды и налоговые органы, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.

ПМ 04 Составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности:

ПК 4.1. Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период;

ПК 4.2. Составлять формы бухгалтерской (финансовой) отчетности в установленные законодательством сроки;

ПК 4.3. Составлять (отчеты) и налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, учитывая отмененный единый социальный налог (ЕСН), отчеты по страховым взносам в государственные внебюджетные фонды, а также формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки;

ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об активах и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности;

ПК 4.5. Принимать участие в составлении бизнес-плана;

ПК 4.6. Анализировать финансово-хозяйственную деятельность, осуществлять анализ информации, полученной в ходе проведения контрольных процедур, выявление и оценку рисков;

ПК 4.7. Проводить мониторинг устранения менеджментом выявленных нарушений, недостатков и рисков

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

ЛР 14 - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15 - Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 21 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства

ЛР 22 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

ЛР 25 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач

ЛР 29 - Способный к самообслуживанию, включая обучение и выполнение обязанностей

ЛР 31 - Коммуникабельность и стрессоустойчивость

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенности влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта,

воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, выполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

#### **1.6. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **116** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов;

лабораторно - практических занятий - **38** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **38** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	116
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
практические занятия	38
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	38
в том числе:	
Домашняя работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

---

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета</b>			
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>40</b>	
Тема 1.1 Бухгалтерский учет в системе управления	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Виды учета и их значение.	2	1
Тема 1.2 Методические и организационные принципы бухгалтерского учета	Принципы бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета, хозяйственные средства организации, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные и пассивные.	2	2
<b>Раздел 2 Бухгалтерский учет в организациях (предприятиях) общественного питания</b>			
Тема 2.1 Ценообразование в предприятиях общественного питания	Цена: понятие, назначение. Виды цен, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. План-меню, его содержание и назначение.	4	2
Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Материальная ответственность: понятие, организация, виды, её документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль над их использованием. Учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья. Продуктов и тары.	4	2
Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализация (отпуска) готовой продукции	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения,	4	2

	формы обслуживания.		
Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально - ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.	4	2
Тема 2.5 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Задачи учета денежных средств, расчетных и кредитных операций. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Сдача выручки в банк и учёт переводов в пути. Отчётность кассира. Инвентаризация наличных денежных средств. Порядок открытия расчётного счёта, документальное оформление операций по расчётному счёту.	4	2
Тема 2.6 Учет расчетов по оплате труда	Состав расходов на оплату труда. Задачи учёта труда и его оплаты. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников. Надбавок, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка.	4	2
Тема 2.7 Учет основных средств, нематериальных активов, материалов.	Положение «Учет основных средств» ПБУ 6/01: понятие, задачи учета основных средств, принципы оценки. Учет поступления основных средств и их выбытие. Учет амортизации основных средств.учет нематериальных активов. Учет материалов.	2	2
Тема 2.8 Учет расходов на продажу и финансовых результатов	Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок формирования. Признание доходов. Доходы от обычных видов деятельности. Признание расходов.	4	3
Тема 2.9 Учетная политика организации (предприятия)	Учетная политика организации: понятие, формирование, основные требования, документальное оформление, внесение изменений. Характеристика основных положений учетной политики.	2	3
Тема 2.10 Бухгалтерская (финансовая отчетность)	Положение по бухгалтерскому учету « Бухгалтерская отчетность организаций» ПБУ 4/1999. Бухгалтерская отчетность: понятия, виды, требования, состав. Порядок составления и представления отчетности. Бухгалтерский баланс (форма№1) Отчет о прибылях и убытках (форма№2)	4	3

	<b>Практические занятия</b>		
		<b>38</b>	3
	Составление плана-меню.	4	
	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.	4	
	Составление товарных накладных и счетов-фактур.	4	
	Оформление доверенностей.	2	
	Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.	4	
	Составление товарного отчета и товарной книги.	4	
	Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.	4	
	Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах, сдаче выручки, товарного отчета.	2	
	Составление авансового отчета.	4	
	Оформление платежного поручения.	2	
	Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда.	4	
	<b>Самостоятельные работы</b>		
	Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Оформление договора о полной материальной ответственности. Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление инвентаризационной описи. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда. Оформление платежного поручения. Составление авансового отчета.	<b>38</b>	3
<b>ВСЕГО</b>		<b>116</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. Условия реализации программы дисциплины

---

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- тематические таблицы по Бухгалтерскому учету;
- бланки унифицированных документов;
- методические пособия для преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

**1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.

6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

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

---

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Воронченко Т.В. Бухгалтерский учет. В 2 ч.: учебники и практикумы для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2019 . – 353 с.
2. Стексова Ю.В. Основы бухгалтерского учета в схемах и таблицах (СПО): учебное пособие. – Москва: РУСАНС, 2020. – 78 с.
3. В. В. Патров «Бухгалтерский учет в общественном питании»- Питер, БИНФА, 2012
4. Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева «Бухгалтерский учет в общественном питании» - Москва: А-Приор, 2013

#### Дополнительные источники:

1. Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева «Бухгалтерский учет в общественном питании». Учебно-практическое пособие - Москва: А-Приор, 2012
2. В. Патров, Л. Нуридинова «Современный бухгалтерский учет в общественном питании»- Ресторанные ведомости, 2012

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b>Умения:</b></p> <p>Группировать хоз. средства по составу, производить записи хоз. операций на счетах, составлять оборотные ведомости.</p> <p>Производить калькуляцию свободных розничных цен</p> <p>Оформлять доверенности, составлять товарные накладные и счета-фактуры.</p> <p>Составлять первичные документы по реализации (отпуску), движению готовой продукции, составлять отчетность о реализации и движении изделий</p> <p>Оформлять книгу кассира, приходные и расходные ордера, составлять отчет кассира, составлять авансовый отчет</p> <p>Оформлять табель учета использования рабочего времени, производить расчет заработной платы</p> <p>Документально оформлять поступление и выбытие основных средств, осуществлять расчет амортизации, оформлять движение материалов.</p> <p>Составлять бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках</p> <p>Рассчитывать различные виды налогов</p>	<p>Практические занятия, домашние работы</p>
<p><b>Знания/ понимание:</b></p> <p>смысл понятий: документ, реквизиты, унификация, стандартизация, цена, материальная ответственность, бухгалтерская отчетность, бюджет, кредитная система, налог.</p>	<p>контрольная работа, домашняя работа, практические занятия</p>
<p>Виды хозяйственного учета, функции и задачи бухучета, принципы бухучета, предмет, метод бухучета, систему счетов бухучета</p> <p>Виды цен, их структуру, механизм ценообразования</p> <p>Организацию материальной ответственности, отчетность материально-ответственных лиц</p> <p>Документальное оформление операций производства, особенности инвентаризации на производстве</p> <p>Документальное оформление операций в буфетах</p> <p>Документальное оформление и учет кассовых операций, учет операций по расчетному счету, безналичные формы расчета</p>	<p>тестирование, контрольная работа, практические занятия</p>

Расходы на оплату труда, организацию учета труда и заработной платы, удержания из заработной платы

Учет поступления, выбытия и амортизация основных средств и нематериальных активов, учет поступления и списания активов

Классификацию расходов на продажу, учет финансовых результатов, распределение прибыли

Основные положения учетной политики

Порядок составления бухгалтерской отчетности

Финансовое построение бюджетной системы, основные принципы кредитования

Рассчитывать различные виды налогов

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУГУЛЬМИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОХРАНА ТРУДА**

Наименование специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

для группы: ТТ-107

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Срок обучения: 3 года 10 месяцев  
На базе основного общего образования  
Профиль: социально-экономический

**2019 г.**

Одобрена ПЦК  
дисциплин по профилям  
Экономика и бухгалтерский учет  
и Технология продукции  
общественного питания

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /А.Л.Галеева/

Разработана в соответствии с Федеральным  
государственным образовательным стандартом  
среднего профессионального образования по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Утверждаю  
зам.директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /М.Х.Салихов/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: \_\_\_\_\_

И.П.Богданов, преподаватель  
спец. дисциплин ГАПОУ «Бугульминский  
аграрный колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины **Охрана труда** является частью основной профессиональной образовательной программы с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** входящая в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.**

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик:

Богданов Иван Петрович – преподаватель спец.дисциплин ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рекомендована: Методическим советом ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Протокол Методического совета № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной дисциплины	5
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Охрана труда** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы **19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина **Охрана труда** относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

- организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности;
- соблюдать производственную санитарию и гигиену;
- применять знания и умения по охране труда на производстве;
- выполнять правила пожарной безопасности;
- избегать травмоопасных ситуаций.

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

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ, предотвращению производственного травматизма и заболеваний;
- технику безопасности при организации рабочих мест;
- электробезопасность, пожаробезопасность;
- технические требования к оборудованию и инвентарю;
- правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании;
- правила безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке , пищевых продуктов и кулинарной продукции;
- ответственность за нарушение правил охраны труда.

## **1.4 Перечень формируемых компетенций**

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

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 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.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;
  - лабораторно-практических занятий - 20 часов
  - самостоятельной работы обучающегося - 23 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
Лабораторно-практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>23</b>
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	23
<i><b>Итоговая аттестация в виде зачета</b></i>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Законодательные положения по охране труда</b>		<b>13</b>	
Введение. Тема 1.1. Основные законодательные положения по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные документы, регламентирующие охрану труда Организация охраны труда на производстве.		
	Обязанности работодателя и работника за состоянием условий и охраны труда. Надзор и контроль по охране труда.	2	2
Тема 1.2. Производственный травматизм	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Причины производственного травматизма и профзаболеваний Расследование и учёт несчастных случаев на производстве Мероприятия по предупреждению травматизма. Обучение работников безопасности труда.		
	<b>Практическая работа</b> (кроссворд) по теме «Опасные и вредные производственные факторы»	<b>4</b>	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Продолжительность рабочего времени, установленного законодательством о труде. 2. Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников.	<b>3</b>	3
<b>Раздел 2. Производственная санитария</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1. Вредные производственные факторы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Виды и характеристики вредных производственных факторов		
	Гигиенические критерии оценки условий труда Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.	2	2

Тема 2.2. Производственное освещение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Общие сведения о освещении и его видах. Правила и нормы освещения		
	<b>Практическая работа</b> (кроссворд) по теме «Опасные и вредные производственные факторы»	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Шум и вибрация и их влияние на здоровье человека 2. Электромагнитные излучения (ЭМИ) на производстве	4	3
<b>Раздел 3. Техника безопасности</b>		<b>18</b>	
3.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Устройство предприятий общественного питания, содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест в соответствии с правилами техники безопасности		
3.2. Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током		
3.3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования Техника безопасности при эксплуатации подъемно – транспортного оборудования		
	<b>Практическая работа</b> (тестирование) по теме «Техника безопасности»	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 2. Техника безопасности при эксплуатации электрических плит 3. Техника безопасности при эксплуатации оборудования холодного цеха	8	3

	4. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования с газовым обогревом		
<b>Раздел 4. Пожарная безопасность</b>		<b>21</b>	
4.1. Организация пожарной охраны	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания		
	Пожароопасные свойства веществ и материалов Классификация объектов по степени пожарной опасности		
4.2. Противопожарная профилактика	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Противопожарная профилактика Пожарная безопасность на территории предприятия общественного питания и в цехах Пожарная безопасность при выполнении работ Действия в случае пожара. Средства тушения пожара.		
	<b>Практическая работа</b> (кроссворд) по теме «Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности» Решение ситуационных задач.	8	3
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Возможные источники пожара на предприятии общественного питания 2. Действия в случае пожара	8	3
	<b>Итоговый контроль в форме зачета</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### **Охрана труда.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения: компьютер.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Беленький Охрана труда – Москва ОИЦ «Академия» 2013 г. – 130 с.
2. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2012 г. – 258 с.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2012 г. – 320 с.
4. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2011 г.. – 224 с.
5. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2007 г. – 294 с.

##### **Дополнительные источники:**

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ – 045.

Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039.

Журнал «Охрана труда и социальное страхование»

Журнал «Питание и общество»

Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

##### **Интернет – ресурсы:**

1. [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru), [www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)
2. <http://znanium.com/> электронно-библиотечная система

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

**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
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
организовывать рабочее место с соблюдением правил безопасности	практические занятия
соблюдать производственную санитарию и гигиену	практические занятия
применять знания и умения по охране труда на производстве	практические занятия
избегать травмоопасных ситуаций	практические занятия
выполнять правила пожарной безопасности	практические занятия
<b>Знания:</b>	
основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии	домашнее задание, контрольная работа
организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ, предотвращению производственного травматизма и заболеваний	домашнее задание, контрольная работа
организационные и технические мероприятия по повышению безопасности работ, предотвращению производственного травматизма и заболеваний	домашнее задание, контрольная работа
технику безопасности при организации рабочих мест	домашнее задание, контрольная работа
электробезопасность	домашнее задание, контрольная работа
технические требования к оборудованию и инвентарю предприятий общественного питания	домашнее задание, контрольная работа
правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании	домашнее задание, контрольная работа
правила безопасности при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудовании	домашнее задание, контрольная работа
правила безопасности при хранении, погрузке, выгрузке и перевозке , пищевых продуктов и кулинарной продукции	домашнее задание, контрольная работа
пожарную безопасность	домашнее задание, контрольная работа
ответственность за нарушение правил охраны труда	домашнее задание, контрольная работа
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Зачет</b>

Министерство образования науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных  
общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин  
протокол № 1 от «27» 08 2021 г.

Председатель

ПЦК \_\_\_\_\_ Родионова С.М.

Утверждаю  
Зам. Директора по  
/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности»

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

гр.ТТ-208

квалификация: техник – технолог  
общественного питания

форма обучения: очная

срок обучения: 3года 10 месяцев

на базе основного общего  
образования

профиль экономический

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология. (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384, последняя редакция от 21. 10 2019г. №569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015г. № 06-443)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Мартьянов В П., преподаватель

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## Содержание

1	Паспорт программы учебной дисциплины .....	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3	Условия реализации учебной дисциплины .....	13
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью образовательной программы профессиональной подготовки рабочих в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления общеобразовательной подготовки квалифицированных рабочих

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

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья 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

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

имеются легкие нарушения речевых функций;  
несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;  
ограниченные представления об окружающем мире;  
отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний; соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам

охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**обладать общими компетенциями :**

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**обладать профессиональными компетенциями :**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) Код личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от

родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их  
финансового содержания

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>105</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	–
реферативная работа	
работа с информационными источниками	
подготовка презентационных материалов	
внеаудиторная самостоятельная работа	
домашняя контрольная работа	
<b><i>Итоговая аттестация в форме ЭКЗАМЕН</i></b>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Введение</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности как наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой и окружающей средой.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Законодательные и нормативно-правовые акты по обеспечению безопасности: Конституция РФ. ФЗ « О безопасности» ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» ФЗ « О безопасности дорожного движения» ФЗ « О пожарной безопасности» ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ « О борьбе с терроризмом» ФЗ « О полиции», Уголовный кодекс РФ ФЗ « О защите прав потребителей» Постановление Правительства РФ « Об утверждении Положения об организации обучения населения в области гражданской обороны» Постановление Правительства РФ « О подготовке населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».	4	
<b>Раздел 1.</b> <b>Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения</b>				

<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	2	<b>1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</b> Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.	2	2
	3	2. Классификация чрезвычайных ситуаций, характерные для нашего региона.	2	
	4	3. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения. Ядерное оружие.	2	
	5	4. Химическое оружие	2	
	6	5. Биологическое оружие	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>	
	1. Современные средства поражения 1. Обоснование опасности поражающих факторов ядерного оружия 2. Правила поведения в зоне поражения			
<b>Тема 1.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	7	<b>1. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b> Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности.	2	
	8	2. Мероприятия по защите населения в условиях ЧС. Оповещение о ЧС	2	
	9	3. Средства защиты населения: индивидуальные (противогазы, ВМП, ОЗК); защитные сооружения	2	
	10	4. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Протекание чрезвычайных ситуаций на производствах с применением ядовитых веществ, при производстве продовольственных товаров, на транспорте, на электростанциях, при транспортировке, хранении и эксплуатации различной продукции и их последствия для человека, производственной и бытовой среды.	<b>4</b>		

		<p>2. Травмирующие и вредные факторы технических систем и бытовой среды при возникновении чрезвычайной ситуации. Характеристика очагов поражения.</p> <p>3. Структура и размеры зон действия опасных и вредных факторов.</p> <p>4. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики</b></p>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	11	<p><b>1.Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики</b> Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством.</p>	2	
	12	<p><b>2. Пожарная безопасность и правила безопасного поведения при пожарах.</b> Меры по защите персонала</p>	2	2
	13	3.Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации.ПР	2	
	14	4.Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства ПР	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	<p>1. Подготовка презентационных материалов по теме: «Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики» 2. Домашняя контрольная работа по теме: «Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы» 3Аварийно- спасательные работы</p>			
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Основы военной службы</b></p>			<b>40</b>	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Основы обороны государства</b></p>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	15	<p><b>1.Основы обороны государства</b> Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации ПР</p>	2	
	16	2. Правовая основа и главные направления обеспечения национальной безопасности России Военная доктрина Российской Федерации. ПР	2	3

	17	3.Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму ПР	2	3
	18	4. Правовые основы военной службы. Работа с НПА ПР	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
		1.Работа с информационными источниками: Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года" 2.Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск		
<b>Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	19	<b>1. Военная служба как особый вид федеральной государственной службы</b> Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. ПР	2	2
	20	<b>2. Воинская обязанность, ее основные составляющие.</b> Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему ПР	2	3
	21	2. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему ПР	2	3
	22	3. Служба по призыву и по контракту ПР	2	3
	23	4. Женщины в ВС РФ ПР	2	
	24	5.Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы.ПР	2	3

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ "О статусе военнослужащих" 2.Изучение требований Уставов Вооружённых Сил Российской Федерации 3.Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации». «Дни воинской Славы» 4.Работа с информационными источниками: «Положение о Боевом знамени Вооруженных Сил Российской Федерации»	5	3
<b>Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
25	<b>1 Основы военно-патриотического воспитания</b> Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.ПР	2	
26	2.Военные реформы ВС ПР	2	2
27	3. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов ПР	2	
28-29	4-5.Строевая подготовкаПР	4	
30-31	6-7Автомат КалашниковаПР	4	
32	8-9 Стрельба из п/ винтовки ПР	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	1.Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации». «Дни воинской Славы»		3
	2. Работа с информационными источниками: «Положение о Боевом знамени Вооруженных Сил Российской Федерации»		3
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		14	
<b>Тема 3.1. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества</b>	33	<b>1. Здоровье человека и здоровый образ жизни</b> 1)Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. ПР 2) Вредные привычки 3)Инфекционные заболевания. ЗППП	2	
	34	2.Брак, семья, семейные отношения. СК РФ ПР	2	2
	35	3. Первая медицинская помощь ПР	2	3
		<b>Самостоятельная работа</b>	3	
		1. Подготовка презентационных материалов на тему: «Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика» 2. Семейный Кодекс РФ		3
		<b>Экзамен</b>		
		<b>Всего</b>	<b>70</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты:
  - общевоинской противогаз;
  - -общевоинской защитный комплект;
  - -респиратор
- приборы:
  - радиационной разведки;
  - химической разведки;
- бытовой дозиметр;
- макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ;
- макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ;
- компас;
- визирная линейка;
- индивидуальные средства медицинской защиты:
  - аптечка АИ;
  - пакеты перевязочные ППИ;
  - пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11;
- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи;
- сумка СМС
- перевязочные средства и шовные материалы, лейкопластыри:
  - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см
  - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см
  - вата медицинская компрессная
  - косынка медицинская (перевязочная)
  - повязка медицинская большая стерильная
  - повязка медицинская малая стерильная
- медицинские предметы расходные:
  - булавка безопасная
  - шина проволочная (лестничная) для ног
  - шина проволочная (лестничная) для рук
  - шина фанерная длиной 1 м
- врачебные предметы, аппараты и хирургические инструменты: жгут кровоостанавливающий эластичный
- аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и механотерапии:

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

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

**1) для слепых:**

письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного

документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы); обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные

возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
3. Уголовный кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (
5. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
6. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов
7. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе»
8. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне»
9. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
10. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации
11. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации»
12. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

13. 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»
14. 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»
15. 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. Горячев, С. Ф. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / С. Ф. Горячев. – Ростов н / Д. : Феникс, 2013. – 576 с.
2. Марков, В. В. Основы безопасности жизнедеятельности 11 класс [Текст] : учебник для учащихся 11 класса / В. В. Марков, В. Н. Латчук, С. К. Миронов и др. – М. : Дрофа; ДИК, 2014. - 228 с.
3. Ястребов, Г. С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Г. Я. Ястребов; под редакцией Б. В. Карабухина. Изд. 3 –е. – Ростов н / Д : Феникс, 2014. – 397 с.
4. Арустамов, Э. А. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко и др. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 176 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Хван, Т.А. Безопасность жизнедеятельности
2. Бериев О.Г., Бондин В.И., Семехин Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. – М.: Академцентр Дашков и К°, 2014.
3. Бондаренко В. Л., Грачев В. А., Денисова И. А., Гутенев В. В., Грачев В.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / под редакцией В.В.Денисова. – 2-е изд. – М.: МарТ, 2015.

4. Гайсумов А.С., Паничев М.Г., Хроменкова Е.П. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Феникс, 2012.
5. Крючек Н.А., Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. – Изд. 2-е, стер. – М.: Дрофа, 2014.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
3. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
5. Портал Правительства России: <http://government.ru>.
6. Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.
7. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>

### **3.3. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами Visuplus Active);

#### **1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при

выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья ПО ЗРЕНИЮ: обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья ПО СЛУХУ обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - в форме тестирования. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Форма контроля для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>— применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>— оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>— основы военной службы и обороны государства;</li> <li>— задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>— меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>— организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</i></p>
<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</i></p>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.	Оценка собственного продвижения, личностного развития Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	Оценка эффективности и качества, портфолио
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности Оценка собственного продвижения, личностного развития	Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района

ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Презентации исследовательских работ
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Портфолио
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях	Тестирование Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Проективные тесты
ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного  
питания

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ- 208

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль: технический

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин  
Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. РЕЦЕНЗИИ	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, количество часов предусмотрено вариативной частью учебного плана.

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

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

- проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

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

- понятие контроля качества;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правовую и нормативную базу;
- методы контроля качества;
- порядок проведения контроля.

## **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.

*ПМ.01 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.

*ПМ.02 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.

*ПМ.03 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.

*ПМ.04 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.

*ПМ.05 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.

*ПМ.02 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.

### **Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 -Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 -Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний);
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

всего - 58 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 39 часов из них;

теории – 19 часов;

лабораторных и практических занятий – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 19 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Всего</b>	<b><i>58</i></b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b><i>39</i></b>
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	<i>20</i>
Теоретические занятия	<i>19</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося ( всего)</b>	<b><i>19</i></b>
<i>Зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания</b>		<b>58</b>	
<b>Раздел 1. Контроль качества продукции общественном питании.</b>		<b>14/20/16</b>	
<b>Тема 1.1. Основы повышения качества продукции.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные термины и понятия в области качества продукции</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания»,</p>	2	1
		2	
<b>Тема 1.2. Факторы, оказывающие влияние на качество</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Факторы, влияющие на качество</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы, Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»</p>	2	2
		2	
<b>Тема 1.3. Показатели качества продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация показателей качества</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p>	2	2
		4	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Написание реферата на тему: « Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания» Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»		
	<b>Практическое занятие № 1:</b> Изучение порядка проведения сертификации продовольственных товаров и правил заполнения бланков сертификатов	2	2
<b>Тема 1.4. Органолептическая оценка качества продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Классификация органолептических показателей качества		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить конспект	2	
	<b>Лабораторная работа № 2:</b> Приготовление овощных полуфабрикатов: крокеты картофельные.	4	2
	<b>Практическое занятие № 2:</b> Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим показателям: котлеты морковные, котлеты свекольные, котлеты картофельные.	2	
	<b>Лабораторная работа № 3:</b> Приготовление мясных полуфабрикатов: котлеты мясные, тефтели.	4	2
	<b>Практическое занятие №3</b> Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
	<b>Лабораторная работа № 4:</b> Приготовить первые блюда: щи, борщ.	4	2
<b>Практическое занятие №4</b> Органолептическая оценка качества первых блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	2		
<b>Тема 1.5 Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2

	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания». Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»	4	
<b>Тема 1.6. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные понятия бракеража. Порядок проведения бракеража		
	<b>Контрольная работа № 1</b> Основы повышения качества	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить сообщения на тему: «Бракераж в кондитерском производстве»	2	
<b>Раздел 2. Контроль качества услуг продукции общественном питании.</b>		5/-/ 3	
<b>Тема 2.1. Качество и безопасность услуг общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Понятие услуг. Особенности и классификация услуг общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Реферат на тему: «Услуги, предоставляемые рестораном»	2	
<b>Тема 2.2. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Показатели качества услуг общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка материалов по конспекту лекций. Подготовить реферат «Услуги общественного питания»	1	
	<b>Зачет: Контрольная работа № 2</b> по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания»	1	3

Всего максимальной учебной нагрузки	<b>58</b> <b>Теор-19</b> <b>ЛПЗ-20</b> <b>С.раб-19</b>	
-------------------------------------	---	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### 1) для слепых:

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

##### 2) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### 3) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### 4) для слепоглухих:

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.

6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

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

**Основная литература:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П.

Матюхина.-10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Акадклия», 2020. – 256с.

2. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

3. Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д:Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

4. Елманов С.Ф. «Контроль качества продукции общественного питания», издательство «Экономика»: Москва, 2018

5. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2016. - 140с.

#### **Нормативные документы:**

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 5 мая 2014. Извлечение.

2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 19 июля 2011 г.)

3. Инструкция по применению норм естественной убыли продовольственных товаров при хранении и отпуске на мелкооптовых базах и в кладовых предприятий общественного питания

4. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества

5. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 1 апреля 2003 г.)

6. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

7. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила

#### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество».

2. Р.З. Григорьева. Современные технологии хранения пищевых продуктов / Р.З. Григорьева. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2003. - 104с. ISBN 5-89289-202-6

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><i>Уметь:</i></p> <p>проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• лабораторных работ</li> </ul>
<p><i>Знать:</i></p> <p>понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества; порядок проведения контроля.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• экспертная оценка результатов</li> <li>• выполнения лабораторных работ.</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• Зачет</li> </ul>

Контроль и оценка результатов освоения воспитания формируется в рамках учебной дисциплины.

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках дисциплины</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

<p>отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>		
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе понимания их социальной необходимости.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, проективные методы</p>

<p>ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

поведения, к красоте и гармонии.	принадлежности и в многообразных обстоятельствах	
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования	Анализ продуктов деятельности

	компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Портфолио
ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.	Стремление к применению полученных знания на практике. Демонстрация интереса к деятельности будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).
ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК 06.02 Организация обслуживания

МДК 06.03 Организация производства

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ - 307

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения на базе основного  
общего образования: 3 года 10 мес.  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчики: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин  
Галеева А.Л., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ МОДУЛЯ	ОСВОЕНИЯ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ		ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	11
4. УСЛОВИЯ МОДУЛЯ	РЕАЛИЗАЦИИ	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	31
6. ЭКСПЕРТИЗЫ (ТЕХНИЧЕСКАЯ И СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ)			

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной (МДК 06.01) и частью вариативной (МДК 06.02, МДК 06.03) профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля ПМ.06**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации  
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;
- методики расчета экономических показателей.

**МДК 06.02 Организация обслуживания предприятий общественного питания:****уметь:**

- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;
- составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин, оказывать услуги по организации досуга.

**знать:**

- виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;
- особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;
- виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.

**МДК 06.03 Организация производства предприятий общественного питания:****уметь:**

- производить необходимые технологические расчеты;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала;
- обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции.

**знать:**

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов. Производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;

- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенности влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта,

воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - **591** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - **430** часов из них;

теории – 183 часов;

лабораторных и практических занятий – 139 часов;

самостоятельной работы обучающегося - **161** часов.

учебной практики – **36** часов

производственной практики – **72** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)

### Организация работы структурного подразделения

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, 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 в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, 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.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

Код	Наименование результата обучения
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в

	профессиональной деятельности
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
<b>ЛР 18</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 19</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ЛР 20</b>	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
<b>ЛР 21</b>	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
<b>ЛР 22</b>	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции
<b>ЛР 23</b>	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей
<b>ЛР 24</b>	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью
<b>ЛР 25</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР 26</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
<b>ЛР 27</b>	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
<b>ЛР 28</b>	Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру

<b>ЛР 29</b>	Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач
<b>ЛР 30</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ЛР 31</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ЛР 32</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ЛР 33</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 34</b>	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции
<b>ЛР 35</b>	Активно применяющий полученные знания на практике
<b>ЛР 36</b>	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код Проф. компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего во взаимодействии с преподавателем, часов	теоретического обучения	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4		5	7	9	10
<b>ОК. 1-9 ПК. 6.1-6.5</b>	<b>ПМ.06. Организация работы структурного подразделения</b>							
	<b>МДК 06.01</b> Управление структурным подразделением	<b>306</b> 3 курс 4 курс	<b>204</b>	127	77	<b>102</b>		
	<b>МДК 06.02</b> Организация обслуживания	<b>99</b> 4 курс	<b>66</b>	30	36	<b>33</b>		
	<b>МДК 06.03</b> Организация производства	<b>78</b> 1 курс	<b>52</b>	26	26	<b>26</b>		
	<b>УП 06</b>	<b>36</b>					36	
	<b>ПП 06</b>	<b>72</b>						72
	<b>Итого</b>	<b>591</b>	<b>322</b>	183	139	<b>161</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельных работ студентов.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ 06 Организация работы структурного поздравления.</b>		<b>591</b>	
<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением.</b>		<b>306</b>	
<b>Раздел 1.Участие в планировании основных показателей производства</b>		<b>36/16/22</b>	
	<b>3 курс</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Основные показатели производства</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>10</b>	1,2
	1.Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам.	2	
	2.Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы.	2	
	3.Характеристика п.о.п. Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).	2	
	4.Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Виды планов.	2	
	5.Основные этапы и методы планирования.	2	
<b>Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	6. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами. Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация.	2	
	7. Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию.	2	

	8. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2	
	9. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.	2	
	<b>4 курс</b>		
<b>Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	10. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	2	1,2
	11. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных.	2	
	12. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.	2	
	13. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.	2	
	14. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.	2	
	15. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2	
	16. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой	2	
	17. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой.	2	
18. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.	2		
<b>Лабораторное занятие №1</b> - Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала.	4	2	
<b>Лабораторное занятие №2</b> - Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	4	2	
<b>Лабораторное занятие №3</b> - Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.	4	2	

	<b>Лабораторное занятие №4</b> - Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различного контингента питающихся (индивидуальное задание). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> Изучение структуры и содержания бизнес-плана, методологических основ его разработки. Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистке овощей (индивидуальное задание). Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся.	22	
<b>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.</b>		22/20/20	
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация работы основных производственных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	19. Организация работы в производственных цехах их назначение, размещение, режим работы.	2	1
	20. Организация технологического процесса в основных производственных цехах.	2	
	21. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах.	2	
	22. Отличительные особенности работы различных производственных цехов. Требования к организации рабочего места в основных производственных цехах	2	
	23. Последовательность организации рабочих мест в производственных помещениях.	2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Организация труда персонала на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	24. Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный обслуживающий, вспомогательный.	2	1,2
	25. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания.	2	
	26. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Режим труда и отдыха работников производства.	2	
	27. Графики выхода на работу. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.	2	

	28. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.	2	
	29. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки.	2	
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №7</b> Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №8</b> Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №9</b> Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Подбор механического, холодильного и теплового оборудования с учетом цехового деления (индивидуальное задание). Составление плана цеха и размещения технологического оборудования (индивидуальное задание). Расчет количества технологических линий с учетом площади помещения.	20	
<b>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива</b>		26/ 8/20	
<b>Тема 3.1. Организация работы в бригадах /командах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	
	30. Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды.	2	1

	31. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде.	2	
	32. Основные приемы организации работы исполнителей.	2	
	33. Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды.	2	
	34. Способы поощрения членов команды/бригады. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве.	2	
	35. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде.	2	
	36. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира.	2	
	37. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.	2	
<b>Тема 3.2. Обучение персонала на рабочем месте</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	38. Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.	2	1,2
	39. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Личная ответственность работника в области обучения и повышения квалификации.	2	
	40. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения.	2	
	41. Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона.	2	
	42. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.	2	
	<b>Лабораторное занятие №10</b> Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам).	4	2
	<b>Лабораторное занятие №11</b> Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени. Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе).	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>	<b>20</b>	

	<p>Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания, связанных с проявлением характера и темперамента.</p> <p>Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде.</p> <p>Разработка примерных должностных обязанностей для членов бригады/команды.</p> <p>Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения.</p> <p>Составление примерных ежедневных заданий для членов команды/бригады.</p>		
<b>Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.</b>		<b>28/16/20</b>	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда</b>	43. Принципы и методы организации контроля работы персонала. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания. Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Способы контроля существующих рисков на производстве.	2	2
	44. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей.	2	
	45. Требования законодательных и нормативных документов, регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве.	2	
	46. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве.	2	
	47. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.	2	
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства</b>	48. Возможные риски в области безопасности продукции производства. Необходимость постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне.	2	2
	49. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания.	2	
	50. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.	2	

	51. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции производства.	2	
	52. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства.	2	
<b>Тема 4.3 Контроль за качеством приготовления продукции производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	53.Объекты контроля качества на предприятиях питания.	2	2
	54.Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.	2	
	55.Правила проведения контроля качества готовой продукции производства.	2	
	56.Документация по контролю качества продукции производства.	2	
	<b>Лабораторное занятие №12</b> Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №13</b> Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №14</b> Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №15</b> Изучение Положения о расследованиях несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.	4	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда. Составление таблицы качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание). Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий.	<b>20</b>		

	Выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров.		
<b>Раздел 5. Работа с учетно-отчетной документацией</b>		<b>15/17/20</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Документирование управленческой деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
	57. Функции и классификация документов.	2	
	58. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	2	
	59. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.	2	
<b>Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	2	
	Отпуск продуктов и тары из кладовых: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии.	2	
	Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда.	2	
	Учет использования рабочего времени и норм выработки. Методика расчета заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.	2	
	<b>Лабораторное занятие №16</b> Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №17</b> Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	2

	<b>Лабораторное занятие №18</b> Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания).	4	2
	<b>Лабораторное занятие №19</b> Расчет заработной платы различным категориям работников.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №20</b> Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	3	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5</b> Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Составление и оформление учетно-отчетной документации. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальные задания). Документальное оформление расчетов по оплате труда. Выполнения сообщений о видах материальной ответственности.	<b>20</b>	
	<b>Всего</b>	<b>306</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>102</b>	
	<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>204</b>	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>77</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>127</b>	
<b>МДК 06.02 Организация обслуживания предприятий общественного питания</b>		<b>99</b>	
<b>Раздел 1 Организация обслуживания предприятий общественного питания</b>		<b>66</b> <b>30/36/33</b>	
<b>Тема 1.Общая характеристика процессов обслуживания</b>	Вводная часть. Предмет, цели, задачи и структура курса. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия и определения: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Услуги общественного питания. Классификация. Услуги питания ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Услуги по организации досуга. Прочие услуги. Определение. Общие требования к услугам. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различного типов и классов. Классификация различных методов и форм обслуживания.	2	1

	Комбинированные методы обслуживания. Зависимость выбора формы и метода обслуживания от типа и класса предприятия. Развозная торговля в залах. Современные формы и культура обслуживания.		
<b>Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>	Торговые помещения для обслуживания потребителей. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика. Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требование к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Характеристика буфетов (основного, кофейного), хлеборезки. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика. Нормы оснащения мебелью. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования - предъявляемые к посуде. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем. Столовое белье: виды, назначение. Размеры скатертей и салфеток, ручников. Маркировка столового белья. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение.	4	1
	<b>Лабораторное занятие №1</b> 1. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утраты посуды. 2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, складывание салфеток. Накрытие столов скатертями, замена скатерти.	4	2
<b>Тема 3. Организация Обслуживания потребителей в ресторанах</b>	Особенности организации подачи блюд в ресторанах различных типов и классов. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с посетителями. Правила этикета и нормы поведения за столом. Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания. Создания внешнего уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление настольных игр, игровых автоматов и др.	4	1
	<b>Лабораторное занятие №2</b> 1. Овладение приемами подачи горячих блюд и напитков, при индивидуальном и групповом обслуживании, уборки стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов. 2. Проведение деловой игры на тему: «Организация обслуживания потребителей», с	4	2

	отработкой приемов принятия, оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчета с посетителями.		
<b>Тема 4. Специальные формы организации питания</b>	Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т. д. Виды завтраков. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в номерах гостиниц. Понятие о современных формах обслуживания: стол-экспресс, зал-экспресс, «Шведский стол», бизнес-ланч, кофе-брейк и др. Услуги официанта по обслуживанию на дому.	4	1
	<b>Лабораторное занятие №3</b> Отработка навыков обслуживания в номерах гостиниц, участников съездов, конференций, праздничных вечеров. Составление меню.	4	2
<b>Тема 5. Обслуживание банкетов и приемов</b>	Банкеты и приемы: определение классификация, назначение. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфеты, сервизную; составление схемы обслуживания; определение необходимого количества официантов и распределение обязанностей. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных закусок, блюд, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации и проведения свадебного банкета. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих вторых блюд, десерта, вино-водочных изделий, горячих напитков. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов. Банкет (прием) - коктейль. Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация банкета-бара. Особенности подачи коктейлей. Банкет-чай. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки, сервировки столов и организации обслуживания. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): Коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания. Дипломатический прием. Определение. Назначение. Отличительные особенности. Специальные виды работ, выполняемые официантами.	4	1
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Составление меню банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек.	4	2

	Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами (свадебного на 50 человек).		
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Составление меню банкета-чая на 18 человек и банкета-фуршета на 150 человек. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества. Расчет- заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами, свадебного банкета, банкета-чая, банкета-фуршета (по заданию преподавателя).	4	2
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами. Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршета, банкета-чая.	4	2
<b>Тема 6. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Нормативная база. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуалам, группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договора на обслуживание. План заезда. Организация обслуживания. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.	2	1
	<b>Лабораторное занятие №7</b> Составление меню и обработка фрагментов сервировки столов для обслуживания иностранных туристов.	4	
<b>Тема 7. Организация труда обслуживающего персонала</b>	Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщику, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация трудящихся залов. Факторы, определяющие условия труда работников залов предприятий общественного питания. Права и обязанности.	2	1
<b>Тема 8. Культура обслуживания и правила этикета</b>	Понятие культуры обслуживания и ее составляющие. Эстетика интерьера, эстетические нормы при обслуживании, безопасность и экологичность обслуживания. Показатели и оценки культуры обслуживания: техника обслуживания, санитария, состояние помещений, оснащенность столовой посудой, приборами, инвентарем, мебелью. Соблюдение ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий. Время обслуживания. Правила этикета- правила поведения за столом при употреблении хлеба, бутербродов, бульонов, горячих блюд из мяса и рыбы, ягод и фруктов, конфет и кондитерских изделий	2	1
	<b>Лабораторное занятие № 8</b> Отработка правил этикета за столом	4	2

<b>Тема 9. Потребительский спрос и реклама</b>	Изучение спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся. Методы изучения спроса: статистический, балансовый, анкетный, выставочный. Реклама и ее виды. Вывеска, оформление и ее регистрация Подвеска и оккопол витрина, дюралайт и дополнительные виды рекламы (карнизы, козырьки, онинги). Панно, транспаранты, рекламные листовки, плакаты и эмблема ресторана. Продвижение ресторанных услуг: презентации, розыгрыши лотереи, клубы особенного события, ресторанные фестивали.	2	
<b>Теме 10. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.</b>	Организация охраны труда на предприятиях общественного питания. Техническая инспекция: роль и ее функции. Предохранительные устройства, ограничение сигнализации. Меры пожарной безопасности. Первая помощь пострадавшим при несоблюдении правил техники безопасности и пожарной безопасности.	2	1
	<b>Лабораторное занятие № 9</b> Оказание первой помощи при несчастных случаях.	4	2
	<b>Зачет</b>	2	3
	<b>Тематика самостоятельных работ</b> 1. Презентация по теме «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья» 2. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону. 3. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом. 4. Презентация по теме «Правила этикета за столом». 5. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета 6. Реферат по теме «Протокол и этикет для деловых людей». 7. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами. 8. Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе. 9. Реферат по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта» 10. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира». 11. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы». Работа с нормативно-технологической документацией.	33	
	<b>Всего</b>	<b>99</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>33</b>	
	<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>66</b>	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>30</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>36</b>	
<b>МДК 06.03</b>	<b>1 курс</b>	<b>78</b>	

<b>Организация производства предприятий ОП</b>		<b>26/26/26</b>	
<b>Тема 1. Общественное питание в современных условиях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Введение: Роль организации производства в профессиональной деятельности на ПОП. Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.	2	1
<b>Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	1
<b>Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП.	2	<b>1</b>
	2   Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.	2	<b>1</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Решение профессиональных ситуационных задач по правилам оформления складских операций	2	<b>2</b>
<b>Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания	2	1
	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Составление и оформление меню со свободным выбором блюд	4	2
	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Составление и оформление меню дневного и скомплектованного рационов	4	2
	<b>Лабораторное занятие № 4</b> Составление и оформление меню банкетного и тематических мероприятий	4	2
<b>Тема 5. Организация производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха.	2	1
	2   Организация работы мясного цеха. Организация работы птицеполюбового цеха.	2	1

		Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясорыбного цеха.		
	3	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени.	2	1
	4	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	2	1
	5	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.	2	1
	6	Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.	2	1
		<b>Лабораторная работа № 5</b> Разработка схем технологического процесса для различных производственных помещений с учетом требований	4	2
		<b>Лабораторная работа № 6</b> Разработка схем технологического процесса для доготовочных цехов	4	2
		<b>Лабораторная работа № 7</b> Разработка технологического процесса для специализированных цехов	4	2
<b>Тема 1.6 Основы организации труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение. Определение численности работников на предприятии общественного питания.	2	1
		<b>Контрольная работа</b>	2	3
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>26</b>	
		1. Реферат «Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания» 2. Презентации различных предприятий 3. Составление заявки на торгово-технологического оборудования и другие материально-технические средства. 4. Составление схем взаимосвязи производственных помещений 5. Работа с нормативно-технологической документацией. 6. Решение ситуационных задач.		
		<b>Экзамен</b>		
		<b>Всего</b>	<b>78</b>	
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>26</b>	
		<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>52</b>	

	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	26	
	<b>Теоретическое обучение</b>	26	
<b>Учебная практика (по профилю специальности)</b> Виды работ: 1. Составления плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. 2. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание). 3. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. 4. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. 5. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов. 6. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий.	<b>36</b>	<b>3</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> Виды работ: Организация работы производственных участков. Организация технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. Организация работы торгового зала. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Анализ качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей. Составление организационной, отчетной и распорядительной документации. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания). Организация охраны труда в структурных подразделениях предприятия. Составление отчёта по практике.	<b>72</b>	<b>3</b>	
<b>Кв.экзамен</b>			<b>3</b>
	<b>Всего</b>	<b>591</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>161</b>	
	<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>322</b>	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	62	
	<b>Теоретическое обучение</b>	116	
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплинам;
- комплект учебников, учебных и методических пособий;
- учебно-бланковый материал

Технические средства обучения:

- калькуляторы
- мультимедиапроектор
- компьютер с лицензированным программным обеспечением

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Бухгалтерский учет на предприятиях торговли и общественного питания / А. П.Сахон, Н. Ф. Софронова, Г. И. Невольникова и др. — М.: «Деловая культура», 2017.
4. Делопроизводство: Образцы, документы. Организация и технология работы / сост. В.В.Галахов, И.К.Корнеев, В.А.Кудрявцев. — М.: Проспект, 2019.
5. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания / К. П. Кондратьев. — Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2018.
6. Ефимова О. П. Экономика общественного питания / О. П. Ефимова. — Минск: Новые знания, 2016.
7. Кирсанова М. В. Современное делопроизводство. — М.: Инфра-М; Новосибирск: Сибирское соглашение, 2016.
8. Наумова Н.В. Учет труда и заработной платы / Н. В. Наумова, Л. А. Жарикова. — Тамбов : Изд-во Тамб. гос. тех. ун-та, 2017.
9. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2018.

10. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / М.: Хлебпродинформ, 2014.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2017.
12. Скопылатов И. А. Управление персоналом / И. А. Скопылатов, О. Ю. Ефремов. — СПб. : Изд-во Смольного ун-та, 2014.
13. Современное делопроизводство: Документационное обеспечение управления / сост. М. И. Басаков. — Ростов н/Д: Феникс, 2015.
14. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании / Т. И. Шестакова. — Ростов н/Д : Феникс, 2016.
15. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М: Колос С 2017г

#### **Справочники, нормативные документы:**

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 25.11.2006 г. Извлечение Правила оказания услуг общественного питания (ред. от 01.05.2017)
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2015)
3. Инструкция по применению норм естественной убыли продовольственных товаров при хранении и отпуске на мелкооптовых базах и в кладовых предприятий общественного питания
4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 29.07.2017)
5. ГОСТ Р 50647-2010. Общественное питание. Термины и определения
6. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 52113-2003. Услуги населению. Номенклатура показателей качества
- 10 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила
12. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий общественного питания (утв. Постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. № 36)

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=26677>
3. <http://www.dist-cons.ru/modules/infill/section12.html>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием является освоение предусмотренных учебным планом дисциплин:

Общего гуманитарного цикла;

Социально-экономического;

Математического и общего естественнонаучного цикла;

Профессионального цикла.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсов): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности «Технология продукции общественного питания».

### **4.5. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологии продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; «Контроля качества продукции и услуг»;

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Планировать и анализировать основные показатели структурного подразделения; Выпуск продукции собственного производства; Издержки производства.	Фронтальная проверка, тестирование, написание докладов, написание рефератов самостоятельные работы, практические работы, зачет, Итоговый контроль в виде экзамена.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Составление производственной программы по выпуску собственной продукции. Разработка ассортимента выпускаемой продукции, оперативные планирования с полным производственным циклом, составление плана – меню	
ПК 6.3 организовывать работу трудового коллектива	Составление графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени, материальное и нематериальное стимулирование работников, дисциплинарные процедуры, расчет заработной платы.	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями	Использование основных методов проверки качества выпускаемой продукции, составление технико-технологических и технологических карт по приготовлению продукции, оформление и ведение бракеражного журнала	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Составление договора о материальной ответственности, отчетность материально-ответственного лица, формы документов, их заполнение	

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.

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Доклады, активное участие на уроках, портфолио студентов, внешняя активность студентов, участие в конкурсах профессионального мастерства.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Создание творческих папок. Отзывы характеристики и рекомендации с мест практики.
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Участие в учебных, образовательных и воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая интернет ресурсы	Подготовка докладов, рефератов, сообщений по различной тематике, участие в конкурсах профессионального мастерства.

<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>– работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>– взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении групповых лабораторных и практических занятий, коллективное выступление. Участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение за работой студентов в роли дублера руководителя производства, участия в бракераже, заполнение производственных журналов, анализа качества приготовленных полуфабрикатов.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Анализ докладов, рефератов, подготовка к конференциям, подготовки мультимедийных презентаций.</p>

<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Экспертное наблюдение и оценка практических и лабораторных работ, по учебной и производственной практике.
--	---	---

**Контроль и оценка результатов воспитания, формируемых в рамках модуля**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ЛР 13</b> Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 14</b> Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	Портфолио
<b>ЛР 15</b> Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 16</b> Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ

практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
<b>ЛР 17</b> Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 18</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
<b>ЛР 19</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 20</b> Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка, тестирование
<b>ЛР 21</b> Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 22</b> Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 23</b> Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 24</b> Способный	Участие в	Анализ продуктов

формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	исследовательской и проектной работе	деятельности
<b>ЛР 25</b> Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 26</b> Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 27</b> Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
<b>ЛР 28</b> Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 29</b> Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 30</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 31</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 32</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	Участие в реализации просветительских программ, поисковых,	Наблюдение, экспертная оценка

для выполнения задач профессиональной деятельности	археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	
<b>ЛР 33</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 34</b> Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Анализ продуктов деятельности, портфолио
<b>ЛР 35</b> Активно применяющий полученные знания на практике	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 36</b> Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной дисциплины ОУД.4 Математика

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия для специальностей СПО, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 26.03. 2015. На основе примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно - методического объединения по общему образованию (протокол № 2/16-з от 28.06.2016г) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Пупышев С.П., преподаватель математики

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ</b>	<b>24</b>
<b>4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>35</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>39</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

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

Программа учебной дисциплины «Математика» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

## 1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования, специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования математика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях – общее представление об идеях и методах математики, интеллектуальное развитие, овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями, воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического, социально-экономического профилей профессионального образования выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики; преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности. Для гуманитарного и естественнонаучного профилей профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами профессий СПО или специальности СПО, обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии/ специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

– умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

– практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

– алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

– теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

– линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

– геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

– стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования

Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия для специальностей СПО, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 26.03. 2015

Учебная дисциплина Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС, учебная дисциплина Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППССЗ по данному направлению подготовки:

**общих компетенций (ОК)**, включающих 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 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.

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

**личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об 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 естественнонаучных 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 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 о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о 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 приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- 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 на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; 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, о статистических закономерностях в реальном

мире, об 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.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

- ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
- ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

- ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **77** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **77** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>77</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>77</i>
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### Содержание учебной дисциплины

**Введение**

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

## **Алгебра**

### **Развитие понятия о числе**

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. 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*

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.

#### *Решение прикладных задач.*

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов.

Логарифмирование и потенцирование выражений.

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

*Решение логарифмических уравнений.*

## **Основы тригонометрии**

### **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.*

## Преобразования 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*

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

## Функции, их 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*

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 дробнолинейной 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.

Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.

## Начала математического 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. Формула Ньютона—Лейбница.

Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

### **Практические занятия**

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

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.

Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

## Уравнения и неравенства

**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 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*

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

## **Комбинаторика, статистика и теория вероятностей**

### **Элементы комбинаторики**

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

### **Элементы теории вероятностей**

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***

История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.

Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

## **Геометрия**

### ***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.

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***

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.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника*. Взаимное расположение пространственных фигур.

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве.

Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.

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.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнения практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

*Примерные темы рефератов (докладов), исследовательских проектов*

- Непрерывные дроби.
- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Параллельное проектирование.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Сложение гармонических колебаний.
- Графическое решение уравнений и неравенств.
- Правильные и полуправильные многогранники.
- Конические сечения и их применение в технике.
- Понятие дифференциала и его приложения.
- Схемы повторных испытаний Бернулли.
- Исследование уравнений и неравенств с параметром.

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Основы тригонометрии</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	
	1. Определение синуса, косинуса, тангенса, котангенса. Знаки тригонометрических функций	2	2
	2. Преобразование тригонометрических выражений	2	2
	3. Функции $y = \sin x, y = \cos x, y = \operatorname{tg}x, y = \operatorname{ctg}x$ . Их свойства и графики.	2	2
	4. Решение тригонометрических уравнений	2	2
	5. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.	2	2
	6. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения.	2	
	7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	2	
	8. Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.	2	
		1. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств. Построение графиков тригонометрических функций. 2. Решение задач. 3. Доклад «исторические сведения о синусе, косинусе, тангенсе»	
<b>Функции, их свойства и графики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	1. Определение функции. Область определения и значения функции.	2	2
	2. Схема исследования функции.	2	2
	3. Преобразование графиков функции.	2	2
	4. Определение функций.	2	2
	5. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции.	2	
6. Непрерывные и периодические функции. Преобразования графика функции.	2		
<b>Многогранники и</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	

<b>тела вращения</b>	1. Призма, параллелепипед, пирамида и их свойства	2	2
	2. Правильные многогранники	2	2
	3. Цилиндр и конус.	2	2
	4. Шар и сфера, их сечения	2	2
	5. Различные виды многогранников и тел вращения. Их изображения. Сечения, развертки. Вычисление площадей и объемов.	2	2
<b>Начала математического анализа</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	1. Предел последовательности. Предел функции.	2	2
	2. Понятие производной. Геометрический и механический смысл производной. Уравнение касательной.	2	2
	3. Формулы дифференцирования. Применение производной к исследованию функции.	2	2
	4. Производная: механический и геометрический смысл производной.	2	2
	5. Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.	2	
6. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.	2		
<b>Интеграл и его применение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	1. Понятие первообразной и её свойства. Неопределенный интеграл..	2	
	2. Площади плоских фигур. Формула Ньютона-Лейбница.	2	2
	3. Пространственные тела. Объем тел.	2	2
	4. Интеграл и первообразная.	2	2
	5. Теорема Ньютона—Лейбница.	2	
6. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	2		
<b>Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>	
	1. Вероятность и ее свойства; повторные испытания	2	2
	2. Случайная величина.	3	2
<b>Уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	1. Равносильность уравнений; основные приемы решения уравнений	2	2
	2. Системы уравнений; решение неравенств	2	2

	3.Корни уравнений.	2	2
	4.Равносильность уравнений.	2	
	5.Преобразование уравнений. Основные приемы решения уравнений	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	
<b>Введение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.</li> <li>■ Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</li> </ul>
<b>АЛГЕБРА</b>	
<b>Развитие понятия о числе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы;</li> <li>■ находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</li> <li>■ находить ошибки в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы).</li> </ul>
<b>Корни, степени, логарифмы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с понятием корня <math>n</math>-й степени, свойствами радикалов и с правилами сравнения корней.</li> <li>■ Формулировать определение корня и свойства корней. Вычислять и сравнивать корни, делать прикидку значения корня. Преобразовывать числовые и буквенные выражения, содержащие радикалы.</li> <li>■ Выполнять расчеты по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.</li> <li>■ Определять равносильность выражений с радикалами. Решать иррациональные уравнения.</li> <li>■ Ознакомиться с понятием степени с действительным показателем.</li> <li>■ Находить значения степени,</li> </ul>

	<p>используя при необходимости инструментальные средства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Записывать корень <math>n</math>-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.</li> <li>■ Формулировать свойства степеней. Вычислять степени с рациональным показателем, делать прикидку значения степени, сравнивать степени.</li> <li>■ Преобразовывать числовые и буквенные выражения, содержащие степени, применяя свойства. Решать показательные уравнения.</li> </ul> <p>Ознакомиться с применением корней и степеней при вычислении средних, при делении отрезка в «золотом сечении». Решать прикладные задачи на «сложные проценты»</p>
<b>Преобразование алгебраических выражений</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней и логарифмов.</li> </ul> <p>Определять область допустимых значений логарифмического выражения. Решать логарифмические уравнения.</p>
<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>	
<b>Основные понятия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить радианный метод измерения углов вращения и их связь с градусной мерой. Изображать углы вращения на окружности, соотносить величину угла с его расположением.</li> <li>■ Формулировать определения тригонометрических функций для углов поворота и для острых углов прямоугольного треугольника и объяснять их взаимосвязь.</li> </ul>
<b>Основные тригонометрические тождества</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Применять основные тригонометрические тождества для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.</li> </ul>
<b>Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить основные формулы тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применять при вычислении значения</li> </ul>

	<p>тригонометрического выражения и упрощения его.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применять их для вывода формул приведения.</li> </ul>
<p><b>Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Решать по формулам и по тригонометрическому кругу простейшие тригонометрические уравнения.</li> <li>■ Применять общие методы решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.</li> <li>■ Отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.</li> </ul>
<p><b>Арксинус, арккосинус, арктангенс числа</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с понятием обратных тригонометрических функций,</li> <li>■ Изучить определения арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулировать их, изображать на единичной окружности, применять при решении уравнений.</li> </ul>
<p><b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b></p>	
<p><b>Функции</b> <b>Понятие о непрерывности функции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.</li> <li>■ Ознакомиться с понятием графика, определять принадлежность точки графику функции. По формуле простейшей зависимости определять вид ее графика. Выразить по формуле одну переменную через другие.</li> <li>■ Ознакомиться с определением функции, формулировать его. Находить область определения и область значений функции.</li> </ul>
<p><b>Свойства функции.</b> <b>Графическая интерпретация.</b> <b>Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин.</li> <li>■ Ознакомиться с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проводить исследование линейной, кусочно-линейной, дробно - линейной и</li> </ul>

	<p>квадратичной функций, строить их графики. Строить и читать графики функций. Исследовать функции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Составлять вид функции по данному условию, решать задачи на экстремум.</li> <li>■ Выполнять преобразования графика функции.</li> </ul>
<b>Обратные функции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить <i>понятие обратной функции</i>, определять вид и <i>строить график обратной функции</i>, находить ее <i>область определения и область значений</i>. Применять свойства функций при исследовании уравнений и при решении задач на экстремум.</li> <li>■ Ознакомиться с <i>понятием сложной функции</i>.</li> </ul>
<b>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вычислять значения функции по значению аргумента. Определять положение точки на графике по ее координатам и наоборот.</li> <li>■ Использовать свойства функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</li> <li>■ Строить графики степенных и логарифмических функций.</li> <li>■ Решать показательные и логарифмические уравнения и неравенства по известным алгоритмам.</li> <li>■ Ознакомиться с <i>понятием непрерывной периодической функции</i>, формулировать свойства синуса и косинуса, строить их графики.</li> <li>■ Ознакомиться с <i>понятием гармонических колебаний</i> и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.</li> <li>■ Ознакомиться с <i>понятием разрывной периодической функции</i>, формулировать свойства тангенса и котангенса, строить их графики.</li> <li>■ Применять свойства функций для сравнения значений тригонометрических функций, для решения тригонометрических уравнений.</li> <li>■ Строить графики обратных</li> </ul>

	<p>тригонометрических функций и определять по графикам их свойства.</p> <p>■ Выполнять преобразование графиков.</p>
<b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b>	
<b>Последовательности</b>	<p>■ Ознакомиться с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p>■ Ознакомиться с понятием предела последовательности.</p> <p>■ Ознакомиться с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>■ Решать задачи на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p>
<b>Производная и ее применение</b>	<p>■ Ознакомиться с понятием производной.</p> <p>■ Изучить и формулировать ее механический и геометрический смысл, изучить алгоритм вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>■ Составлять уравнение касательной в общем виде.</p> <p>■ Выучить правила дифференцирования, таблицу производных элементарных функций, применять для дифференцирования функций, для составления уравнения касательной.</p> <p>■ Изучить теоремы о связи свойств функции и производной, формулировать их.</p> <p>■ Проводить с помощью производной исследование функции, заданной формулой.</p> <p>■ Устанавливать связь свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>■ Применять производную для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.</p>
<b>Первообразная и интеграл</b>	<p>■ Ознакомиться с понятием интеграла и первообразной.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить правила вычисления первообразной и теорему Ньютона-Лейбница.</li> <li>■ Решать задачи на связь первообразной и ее с производной, на вычисление первообразной для данной функции.</li> <li>■ Решать задачи на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.</li> </ul>
<b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b>	
<p><b>Уравнения и системы уравнений</b>  <b>Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, с понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</li> <li>■ Изучить теорию равносильности уравнений и ее применение. Повторить запись решения стандартных уравнений, приемы преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</li> <li>■ Решать рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.</li> <li>■ Использовать свойства и графики функций для решения уравнений. Повторить основные приемы решения систем.</li> <li>■ Решать уравнения, применяя все приемы (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).</li> <li>■ Решать системы уравнений, применяя различные способы. Ознакомиться с общими вопросами решения неравенств и использования свойств и графиков функций при решении неравенств.</li> <li>■ Решать неравенства и системы неравенств, применяя различные способы.</li> <li>■ Применять математические методы для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретировать результаты, учитывать реальные ограничения.</li> </ul>
<b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И</b>	

<b>СТАТИСТИКИ</b>	
<b>Основные понятия комбинаторики</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить правила комбинаторики и применять при решении комбинаторных задач.</li> <li>■ Решать комбинаторные задачи методом перебора и по правилу умножения.</li> <li>■ Ознакомиться с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями и перестановками и формулами для их вычисления.</li> <li>■ Объяснять и применять формулы для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</li> <li>■ Ознакомиться с биномом Ньютона и треугольником Паскаля.</li> <li>■ Решать практические задачи с использованием понятий и правил комбинаторики.</li> </ul>
<b>Элементы теории вероятностей</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изучить классическое определение вероятности, свойства вероятности, теорему о сумме вероятностей.</li> <li>■ Рассмотреть примеры вычисления вероятностей. Решать задачи на вычисление вероятностей событий.</li> </ul>
<b>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с представлением числовых данных и их характеристиками.</li> <li>■ Решать практические задачи на обработку числовых данных, вычисление их характеристик.</li> </ul>
<b>ГЕОМЕТРИЯ</b>	
<b>Прямые и плоскости в пространстве</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Формулировать и приводить доказательства признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавать на чертежах и моделях различные случаи взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументировать свои суждения.</li> <li>■ Формулировать определения, признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</li> <li>■ Выполнять построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и</li> </ul>

	<p>распознавать их на моделях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Применять признаки и свойства расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображать на рисунках и конструировать на моделях перпендикуляры и наклонные к плоскости, прямые, параллельные плоскости, углы между прямой и плоскостью и обосновывать построение.</li> <li>■ Решать задачи на вычисление геометрических величин. Описывать расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</li> <li>■ Формулировать и доказывать основные теоремы о расстояниях (теоремы существования, свойства). Изображать на чертежах и моделях расстояния и обосновывать свои суждения. Определять и вычислять расстояния в пространстве. Применять формулы и теоремы планиметрии для решения задач.</li> <li>■ Ознакомиться с понятием параллельного проектирования и его свойствами. <i>Формулировать теорему о площади ортогональной проекции многоугольника.</i></li> <li>■ Применять теорию для обоснования построений и вычислений. Аргументировать свои суждения о взаимном расположении пространственных фигур.</li> </ul>
<p><b>Многогранники</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Описывать и характеризовать различные виды многогранников, перечислять их элементы и свойства.</li> <li>■ Изображать многогранники и выполнять построения на изображениях и на моделях многогранников.</li> <li>■ Вычислять линейные элементы и углы в пространственных конфигурациях, аргументировать свои суждения.</li> <li>■ Характеризовать и изображать сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычислять площади поверхностей.</li> <li>■ Строить простейшие сечения</li> </ul>

	<p>куба, призмы, пирамиды. Применять факты и сведения из планиметрии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с видами симметрий в пространстве, формулировать определения и свойства. Характеризовать симметрии тел вращения и многогранников.</li> <li>■ Применять свойства симметрии при решении задач.</li> <li>■ Использовать приобретенные знания для исследования и моделирования несложных задач.</li> <li>■ Изображать основные многогранники и выполнять рисунки по условиям задач.</li> </ul>
<p><b>Тела и поверхности вращения</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с видами тел вращения, формулировать их определения и свойства.</li> <li>■ Формулировать теоремы о сечении шара плоскостью и о плоскости, касательной к сфере.</li> <li>■ Характеризовать и изображать тела вращения, их развертки, сечения.</li> <li>■ Решать задачи на построение сечений, на вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проводить доказательные рассуждения при решении задач.</li> <li>■ Применять свойства симметрии при решении задач на тела вращения, на комбинацию тел.</li> <li>■ Изображать основные круглые тела и выполнять рисунок по условию задачи.</li> </ul>
<p><b>Измерения в геометрии</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ознакомиться с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</li> <li>■ Решать задачи на вычисление площадей плоских фигур, применяя соответствующие формулы и факты из планиметрии.</li> <li>■ Изучить теоремы о вычислении объемов пространственных тел, решать задачи на применение формул вычисления объемов.</li> <li>■ Изучить формулы для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения.</li> </ul>

	<p>Ознакомиться с методом вычисления площади поверхности сферы.</p> <p>■ Решать задачи на вычисление площадей поверхности пространственных тел.</p>
<p><b>Координаты и векторы</b></p>	<p>■ Ознакомиться с понятием вектора. Изучить декартову систему координат в пространстве, строить по заданным координатам точки и плоскости, находить координаты точек.</p> <p>■ Находить уравнения окружности, сферы, плоскости. Вычислять расстояния между точками.</p> <p>■ Изучить свойства векторных величин, правила разложения векторов в трехмерном пространстве, правила нахождения координат вектора в пространстве, правила действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>■ Применять теорию при решении задач на действия с векторами. Изучить скалярное произведение векторов, векторное уравнение прямой и плоскости</p> <p>■ Применять теорию при решении задач на действия с векторами, на координатный метод, на применение векторов для вычисления величин углов и расстояний.</p> <p>■ Ознакомиться с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов</p>

#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математики».

##### Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по дисциплинам «Алгебра» и «Геометрия»;
- ✓ наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями

##### Технические средства обучения:

- ✓ компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- ✓ мультимедиа-проектор,
- ✓ интерактивная доска.
- ✓ При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:
  - ✓ **1) для слепых:**
    - ✓ - письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом
  - ✓ **2) для слабовидящих:**
    - ✓ - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);
    - ✓ - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
    - ✓ - задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
    - ✓ - физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).
  - ✓ **3) для глухих и слабослышащих:**
    - ✓ - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.
  - ✓ **4) для слепоглухих:**
    - ✓ - предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).
  - ✓ **5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.
  - ✓ **6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**
    - ✓ - письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

- ✓ На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.
- ✓ *Для студентов с нарушениями слуха.*
- ✓ Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.
- ✓ Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.
- ✓ *Для студентов с нарушениями зрения.*
- ✓ Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).
- ✓ Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.
- ✓ *Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*
- ✓ Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.
- ✓ Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.
- ✓ Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.
- ✓ для лиц с нарушениями слуха:
- ✓ - в печатной форме;
- ✓ - в форме электронного документа;
- ✓
- ✓
- ✓

### **Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2006.
2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2006.

##### **Дополнительные источники**

1. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10 -11 кл. – М., 2000.
2. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2003.

3. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 2). – М., 2003.
4. Луканкин Г.Л., Луканкин А.Г. Математика. Ч. 1: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования. – М., 2004.
5. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник. – М., 2003.
6. Смирнова И.М. Геометрия. 10 -11 кл. – М.:, 2000.
7. Погорелов А.В, Геометрия 10-11 кл. – М., 2006

### **Литература для преподавателя**

1. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. – М, 2005.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М, 2005.
3. Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2005.
4. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2006.
5. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2006.
6. Шарыгин И.Ф. Геометрия (базовый уровень) 10—11 кл. – 2005.

### **Методическое обеспечение**

1. Комплект тестов по всем темам программы.
2. Комплект заданий для контрольных работ по темам программы.
3. Комплект индивидуальных карточек-заданий.
4. Комплект таблиц по алгебре и началам анализа и по геометрии.
5. Комплект стереометрических тел.

### **Интернет – ресурсы:**

- <http://минобрнауки.рф/> - Министерство образования РФ;
- <http://edu.ru/> - Федеральный образовательный портал;
- <http://kokch.kts.ru/cdo/> -Тестирование online: 5 - 11 классы;
- <http://school-collection.edu.ru/> – Электронный учебник «Математика в школе, XXI век».
- <http://fcior.edu.ru/> - информационные, тренировочные и контрольные материалы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b> выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.</p>
<p>находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.</p>
<p>выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.</p>
<p>вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.</p>
<p>определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.</p>
<p>строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.</p>
<p>использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

	Оценка выполнения домашних заданий.
находить производные элементарных функций; использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы. й.
вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
использовать графический метод решения уравнений и неравенств	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.

	Оценка выполнения домашних заданий.
вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения

	контрольной работы.
проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
<b>Знания:</b> значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
вероятностный характер различных процессов окружающего мира	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде  Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности  Оценка собственного продвижения,</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района</p>

	личностного развития	
ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Участие в мероприятиях по социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях  Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях	Гестирование  Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района

<p>ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа ТТ-307

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
6. ЭКСПЕРТИЗЫ (ТЕХНИЧЕСКАЯ И СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ)	

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** входящей в укрупненную группу 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 технологии продукции общественного питания 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:**

- 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить 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 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, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому

слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, выполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - **399** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - **194** часа из них;

теории – 116 часа;

лабораторных и практических занятий – 62 часов;

курсовая работа – 16 часов

самостоятельной работы обучающегося - **97** часов.

учебной практики – **36** часов

производственной практики – **72** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 3.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
<b>ПК 3.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК 3.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
<b>ЛР 18</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 19</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ЛР 20</b>	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
<b>ЛР 21</b>	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
<b>ЛР 22</b>	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции
<b>ЛР 23</b>	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей
<b>ЛР 24</b>	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью
<b>ЛР 25</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР 26</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

<b>ЛР 27</b>	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
<b>ЛР 28</b>	Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру
<b>ЛР 29</b>	Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач
<b>ЛР 30</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ЛР 31</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ЛР 32</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ЛР 33</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 34</b>	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции
<b>ЛР 35</b>	Активно применяющий полученные знания на практике
<b>ЛР 36</b>	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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, часов	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего во взаимодействии с преподавателем, часов	теоретического обучения	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>399</b>	<b>194</b>				<b>97</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
	<b>МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>291</b>	<b>194</b>				<b>97</b>		
<b>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4</b>	<b>Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов</b>	96	58	40	18		38		
	<b>Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов</b>	38	26	14	12		12		
	<b>Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	24	14	8	6		10		
	<b>Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	30	18	12	6		10		
	<b>Раздел 5. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	87	62	42	20		27		
	<b>Курсовая работа</b>					16			
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						36	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							72
	<b>Всего</b>	<b>399</b>	<b>194</b>	116	62	16	<b>97</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		<b>399</b>	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		<b>291</b>	
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов		<b>40/18/38</b>	
Тема 1.1. Организация работы горячего цеха.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	1- 2
	Организация работы горячего цеха.		
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих блюд	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	1   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд.		
	2   Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
Реферат : «Организация работы горячего цеха»			
Тема 1.3. Значение, роль первых блюд в питании.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1
	1   Значение супов в питании. Ассортимент супов. Методы организации производства сложных супов. Примерные нормы выхода сложных супов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	4	
Реферат: «Что подать «на первое»».			
Тема 1.4. Технологический процесс приготовления заправочных	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	2
	1   Методы приготовления сложных заправочных супов.	2	
	2   Технологический процесс приготовления бульоны	2	

<b>супов.</b>	3	Технологический процесс приготовления щей.	2	
	4	Технологический процесс приготовления борщей	2	
	5	Технологический процесс приготовления рассольников	2	
	6	Технологический процесс приготовления солянок.	2	
	7	Технологический процесс приготовления супов с овощами и картофелем.	2	
	8	Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями	2	
	9	Технологический процесс приготовления супов из круп и бобов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		10	
	Работа с нормативными документами (Сборник рецептов). Составление технологических карт. Реферат: 1 «Бульон, фюме, консаме», 2 «Супы зарубежной кухни».			
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление щей и способы подачи.		4	2
<b>Практическая работа №1</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж щей.		2		
<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление рассольника «Ленинградский» и способы подачи.		4	2	
<b>Практическая работа № 2</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж рассольника «Ленинградский».		2		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Технологический процесс приготовления молочных супов</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы молочные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов молочных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов молочных, супов на кефире у различных народов мира. Способы подачи супов молочных. Варианты сервировки и оформления супов молочных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов молочных, предназначенных для последующего использования.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		4	
Реферат: «Значение молочных супов для питания человека».				
<b>Тема 1.6.</b> <b>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов	2	
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов пюреобразных у различных народов мира.	2	

	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление суп-пюре и способы подачи.		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 3</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж суп-пюре.		<b>2</b>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i> Составление технологических карт. Реферат: «Варианты сервировки и оформления суп-пюре»		4	
<b>Тема 1.7.</b> <b>Технологический процесс приготовления прозрачных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов.	2	
	2	Основные предпочтения и технологии приготовления супов прозрачных у различных народов мира.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i> Составление технологических карт. Доклад «Значение прозрачных супов»		4	
<b>Тема 1.8.</b> <b>Технологический процесс приготовления холодных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных супов. Основные предпочтения и технологии приготовления супов холодных у различных народов мира.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i> Реферат «Холодные супы»		4	
<b>Тема 1.9.</b> <b>Технологический процесс приготовления сладких супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных сладких супов. Основные предпочтения и технологии приготовления супов сладких у различных народов мира.		
<b>Тема 1.10</b> <b>Технология приготовления супов народов мира.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Организация технологического процесса приготовления супов народов мира		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i> Презентация: «Подбор столовой посуды для подачи супов»		4	
	<b>Контрольная работа № 1 «Технологические процессы и приготовление сложных супов»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2.</b> <b>Технология приготовления горячих соусов</b>			<b>14/12/12</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Значение, роль горячих сложных соусов в питании.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
	1	Значение, роль горячих сложных соусов в питании		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i>		4	

	Реферат «Соусы – показатель поварского искусства»		
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2
	1 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Методы приготовления сложных горячих соусов. Технология приготовления сложных горячих мясных соусов.	2	
	2 Технология приготовления сложных горячих рыбных и грибных соусов.	2	
	3 Технология приготовления сложных горячих молочных и сметанных соусов.	2	
	4 Технология приготовления сложных горячих яично-масляных соусов.	2	
	5 Технология приготовления соусов зарубежной кухни.	2	
	<b>Контрольная работа № 2 «Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов»</b>	<b>2</b>	3
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление соуса красного основного, соус белый основной	<b>4</b>	2
	<b>Практическая работа №4</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж соуса красного основного, соус белый основной.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление соуса молочного, соуса сметанного.	<b>4</b>	2
<b>Практическая работа №5</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж соуса молочного, соуса сметанного.	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить технологические карты. Реферат: 1 «Соусы классической французской кухни - бешамель, велюте, кординол» 2 «Аппетитные соусы» Презентация: Классификация горячих соусов.	8		
<b>Раздел 3 Технологические процессы и приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>8/6/10</b>		
<b>Тема 3.1. Технологический процесс приготовления каш</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить таблицу приготовления каш	4	
<b>Тема 3.2. Технологический процесс приготовления блюда из каш</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Блюда из каш. Требования к качеству блюд из каш.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Презентация на тему «Блюда из каши»	4	

	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление котлет, биточков из манной крупы со сладким соусом.	4	3
	<b>Практическая работа № 6</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж котлет, биточков из манной крупы со сладким соусом.	2	
<b>Тема 3.3</b> Технологический процесс приготовления блюда из бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	2	2
	Блюда из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из бобовых.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	
	Презентация на тему «Блюда из бобовых»		
	<b>Контрольная работа № 3 «Технологические процессы и приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>	2	3
<b>Раздел 4</b> Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		12/6/10	
<b>Тема 4.1.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов в питании.	<b>Содержание</b>	2	2
	1 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов в питании.		
	2 Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.		
<b>Тема 4.2.</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	8	2
	1 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей	2	
	2 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из припущенных, тушеных овощей. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей	2	
	3 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных, запеченных овощей	2	
	4 Технология приготовления сложных блюд из грибов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов	4	2
	<b>Практическая работа № 7</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж блюд из запеченных овощей и грибов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	6	
	Составление технологических карт. Составить тесты по теме «Блюда из овощей и грибов» Реферат: «Блюда и гарниры из овощей и грибов»		
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание</b>	2	1

Технологический процесс приготовления сложных блюд из сыра.	1	Технология приготовления сложных блюд из сыра		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i>		4	
	Реферат: «Сыр: разнообразие вкуса и консистенции» Презентация «Сыры в кулинарии»			
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			<b>42/20/27</b>	
Тема 5.1. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы.	Содержание		<b>1</b>	1
	1	Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы.		
Тема 5.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы.	Содержание		<b>1</b>	1
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание		<b>12</b>	1
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из жареной и тушеной рыбы	2	
	3	Технология приготовления сложных блюд из запеченной и рубленой рыбы	2	
	4	Технология приготовления сложных блюд из морепродуктов	2	
	5	Технология приготовления блюд из рыбы зарубежной кухни.	2	
	6	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2	
	<b>Контрольная работа № 4 «Технология приготовления сложных блюд из рыбы»</b>		<b>2</b>	3
	Лабораторная работа № 8 Приготовление блюд из жареной рыбы		<b>4</b>	2
	Практическая работа № 8 Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж блюд из жареной рыбы		<b>2</b>	
<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i>		8		

	Составление технологических карт. Составить тесты по теме «Блюда из рыбы» Реферат: «Блюда из рыбы» Презентация: «Технология приготовления блюд из рыбы»					
<b>Тема 5.4.</b> <b>Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2			
	1			Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции из блюд мяса.		
	2			Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд		
	3			Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса		
<b>Тема 5.5.</b> <b>Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2			
	1			Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Презентация: «Организация работы мясного цеха»			3		
<b>Тема 5.6.</b> <b>Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2			
	1			Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.		
	2			Технология приготовления сложных блюд из жареного и тушеного мяса и субпродуктов.		
	3			Технология приготовления сложных блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.		
	4			Технология приготовления сложных блюд из диких животных		
	5			Технология приготовления национальных блюд из мяса		
	<b>Контрольная работа № 5 «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса»</b>			<b>2</b>	3	
	<b>Лабораторная работа № 9 Приготовления блюд из жареного мяса</b>			<b>4</b>	2	
	<b>Практическая работа № 9</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж блюд из жареного мяса			<b>2</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление технологических карт. Составить тесты по теме «Блюда из мяса» Реферат: «Блюда из мяса» Презентация: «Технология приготовления блюд из мяса»			8		
<b>Тема 5.7.</b> <b>Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции:</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2			
	1			Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из с/х птицы.		

<b>блюдо из с/х птицы.</b>				
<b>Тема 5.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из жареной, тушеной и рубленой птицы.	2	
	3	Технология приготовления национальных блюд из птицы.	2	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Приготовление блюд из жареной с/х птицы		<b>4</b>	2
	<b>Практическая работа № 10</b> Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд. Провести бракераж блюд из жареной с/х птицы		<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 11</b> Составление калькуляции		<b>2</b>	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление технологических карт. Составить тесты по теме «Блюда из с/х птицы» Реферат: «Блюда из мяса» Презентация: «Технология приготовления блюд из мяса»		8	
<b>Дифференцированный зачет:</b>		<b>2</b>	3	
<b>Темы курсовых работ:</b>		<b>16</b>	2	
1	Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих блюд по теме работ.	2		
2	Физиологическое значения сырья и блюд для организма человека.	2		
3	Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд.	2		
4	Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд.	2		
5	Разработка технологических и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию.	2		
6	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2		
7	Составления калькуляции блюд	2		
8	Сдача и проверка курсовых работ	2		
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>		<b>36</b>	2-3	
1	Приготовление заправочных супов: борщ «Сибирский», борщ «Московский»	6		
2	Приготовление соуса: соус майонез, соус молочный сладкий, соус яблочный.	6		
3	Приготовление блюд из овощей и грибов: солянка овощная, голубцы овощные.	6		
4	Приготовление блюд из рыбы: рыба припущенная в томате, зразы «Донские», рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски	6		
5	Приготовление блюд из мяса: котлеты паровые, поджарка с гарниром, говядина в луковом соусе запеченная.	6		
6	Приготовление блюд из с/х птицы: птица, тушенная в соусе, котлеты по-киевски с гарниром.	6		

	<b>Зачет</b>		
<b>Производственная практика. Виды работ:</b>		<b>72</b>	<b>3</b>
1	Приготовление заправочных супов в условиях производства	6	
2	Приготовление горячих рыбных соусов в условиях производства	6	
3	Приготовление горячих мясных соусов в условиях производства	6	
4	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов в условиях производства	6	
5	Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов в условиях производства	6	
6	Приготовление блюд из припущенной рыбы в условиях производства	6	
7	Приготовление блюд из жареной рыбы в условиях производства	6	
8	Приготовление блюд из жареного мяса в условиях производства	6	
9	Приготовление блюд из запеченного мяса в условиях производства	6	
10	Приготовление блюд из тушеного с/х птицы в условиях производства	6	
11	Приготовление блюд из тушеного с/х птицы в условиях производства	6	
12	Приготовление блюд из жареного с/х птицы в условиях производства	4	
	<b>Дифференцированный зачет:</b>	<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>			
	<b>Всего</b>	<b>399</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>	<b>97</b>	
	<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>194</b>	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	<b>62</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>116</b>	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>16</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

«Технология кондитерских и кулинарных производств»,  
«Технология оборудования предприятий общественного питания»,  
«Мерология и стандартизация».

##### **Лаборатории:**

Учебный кулинарный цех  
Учебный кондитерский цех

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

##### **Технические средства обучения:**

1. ПК,
2. мультимедийный проектор.
3. интерактивная доска.

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Холодильное оборудование
2. Электрические плиты
3. Ножи
4. Миксеры
5. Сотейники
6. Кастрюли
7. Ванны для мытья посуды
8. Раковины для мытья рук
9. Разделочные доски
10. Сковороды
11. Кухонной посуды

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

1. Наличие горячего цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
3. Холодильное оборудование
4. Электрические плиты
5. Ножи
6. Сотейники
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Разделочные доски
11. Сковороды
12. Кухонная посуда

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основная литература:**

##### **1. Учебники**

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений для сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-изд., стер. – М., Издательский центр «Академия», 2015–192 с.
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова, А.А. славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: РУСАЙНС, 2020.- 238с.Куликова О.А. Бухгалтерский учёт в общественном питании: учеб. Пособие/О.А.Куликова, М.Ю.Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с.
5. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений среднего проф. образования/ Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М., Экономика, 2017 г.
7. .Анфимова Н.А. Кулинария : учеб.пособие для нач. проф. образования /

Н.А.Анфимова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 352 с.

## **2. Справочники, нормативные документы:**

1. Федеральный закон от 30. 03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".
3. ГОСТ Р 51074–2003. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
4. ГОСТ 31985–2013 Общественное питание. Термины и определения
5. ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
6. ГОСТ Р 56766–2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

## **3. Дополнительная литература:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. Образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.-К.: ООО «Издательство Арий»; М.: ИКТЦ «Лада», 2009-680с.: ил. 7. 4, Механическая кулинарная обработка продуктов.
4. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2008.– 276с.: табл.
5. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания /В.Н.Голубев., М.П. Могильный // – М.: ДеЛи принт, 2003. – 590 с.
6. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.// – М.: Колос, 2020. – 416 с.

### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Охрана труда, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ПК 3.1.</b>  Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов.</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении супов.</li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления супов.</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>– использования основных методов проверки качества сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b>  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов.</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов.</li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления соусов.</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>– использования основных методов проверки качества сырья.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> <li>- фронтальная проверка знаний.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b>  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- написание</li> </ul>

<p>овощей, грибов и сыра.</p>	<p>овощей, грибов и сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>– использования основных методов проверки качества сырья.</li> </ul>	<p>рефератов.</p> <p>- презентации изделий.</p> <p>Зачет и диф.зачеты по практике и профессиональному модулю.</p>
<p><b>ПК 3.4.</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>– использования основных методов проверки качества сырья.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Экзамен</b></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК.2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>•нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>•демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>•взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Экспертное наблюдение и оценка на</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>•проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>•планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>•проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

### **Контроль и оценка результатов воспитания, формируемых в рамках модуля**

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ЛР 13</b> Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p><b>ЛР 14</b> Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	<p>Портфолио</p>
<p><b>ЛР 15</b> Проявляющий гражданское отношение к</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

<p>профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>правомерного поведения, уважения к Закону</p>	
<p><b>ЛР 16</b> Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p><b>ЛР 17</b> Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p><b>ЛР 18</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, портфолио</p>
<p><b>ЛР 19</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p><b>ЛР 20</b> Способный к самостоятельному решению</p>	<p>Оценка собственного продвижения,</p>	<p>Наблюдение, экспертная</p>

вопросов жизнеустройства	личностного развития	оценка, тестирование
<b>ЛР 21</b> Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 22</b> Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 23</b> Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 24</b> Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	Участие в исследовательской и проектной работе	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 25</b> Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 26</b> Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 27</b> Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
<b>ЛР 28</b> Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 29</b> Способный к	Ответственность за	Наблюдение,

применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	экспертная оценка
<b>ЛР 30</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 31</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 32</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 33</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 34</b> Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Анализ продуктов деятельности, портфолио
<b>ЛР 35</b> Активно применяющий полученные знания на практике	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 36</b> Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Рисование и лепка

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ-307

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Рисование и лепка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,\_\_\_ (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. РЕЦЕНЗИИ	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.13 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 13 Рисования и лепки является вариативной частью учебного плана программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

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

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

### 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.

*ПМ.01 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.

*ПМ.02 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.

*ПМ.03 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.

*ПМ.04 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.

*ПМ.05 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.

*ПМ.02 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.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 -Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

## **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни

информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

всего - 72 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 48 часов из них;

теории – 21 час

лабораторных и практических занятий – 27 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего</b>	<b>72</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	27
Теоретические занятия	21
<b>Самостоятельная работа обучающегося ( всего)</b>	<b>24</b>
<i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.13 Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел № 1 Основы рисования.</b>		<b>13/15/14</b>	
Тема 1.1 Основы рисования.	<b>Содержание учебного материала</b> Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие.	<b>2</b>	1
Тема 1.2 Рисование плоских предметов и орнаментов.	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование плоских предметов геометрической формы. Рисование орнаментов <b>Практические занятия № 1:</b> Рисование композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге) <b>Практические занятия № 2:</b> Рисование ленточного орнамента. <i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить сообщение по теме: «Виды орнаментов» Выполнить упражнений по освоению техники рисования, по написанию криволинейных фигур.	<b>1</b> <b>1</b> <b>2</b> 4	1 2 2
Тема 1.3 Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Рисование предметов домашнего обихода.	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. <b>Практические занятия № 3:</b> Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус) <b>Практические занятия № 4:</b> Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки) <i>Самостоятельная работа студентов:</i> Выполнить упражнений по композиции рисунка в изображении отдельных предметов домашнего обихода.	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> 2	1 2 2
Тема 1.4 Рисование	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование деревьев, веток с листьями, цветов.	<b>2</b>	1

растений	<b>Практические занятия № 5:</b> Рисование цветов и листьев с натуры.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Выполнение рисунка с натуры цветов	2	
Тема 1.5 Понятие о цвете.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью.		
Тема 1.6 Рисование фруктов и овощей, животных, птиц.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Рисование фруктов и овощей, животных, птиц с натуры		
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Выполнение упражнения в технике работы гуашью. Написание натюрморта.	2	
	<b>Практические занятия № 6</b> Рисование с натуры овощей и фруктов.	2	2
	<b>Практические занятия № 7:</b> Рисование с натуры птиц и животных.	2	2
Тема 1.7 Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Рисование тортов и пирожных различных форм		
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Создание композиции тортов различных форм. Создание композиции пирожных различных форм.	4	
	<b>Практические занятия № 8:</b> Рисование тортов и пирожных различной формы	2	2
<b>Раздел 2. Основы лепки</b>		<b>8/12/10</b>	
Тема 2.1 Основные сведения о лепке.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки. Лепка овощей и фруктов. Лепка птиц и животных.		
	<b>Практические занятия № 9:</b> Лепка растительного орнамента.	2	2
	<b>Практические занятия № 10:</b> Лепка птиц и животных.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить сообщение по теме: «лепка из марципана и мастики».	2	
Тема 2.2 Изготовление и оформление макета торта.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.		
	<b>Практические занятия № 11:</b> Лепка корпуса торта.	2	2

	<b>Практические занятия № 12:</b> Лепка и оформления торта.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить творческий макет торта	4	
Тема 2.3 Изготовление и оформление макета пирожных.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Изготовление и оформление макета пирожных. Дизайн пирожных.		
	<b>Практические занятия № 13:</b> Лепка корпуса пирожных	2	2
	<b>Практические занятия № 14:</b> Лепка и оформления пирожных	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить творческий макет пирожных	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
		72 Теор-21 ПЗ-27 С.раб-24	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

##### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

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

**Основная литература:**

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка». М.: Изд. центр «Академия», 2017г.
2. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2018-160с. и цв. вкл.

3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018. – 111 с.: ил.

**Дополнительные источники:**

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Изд-во «Колос», 2002. – 239 с.: ил.
2. Меджитова Э. Все из теста. М.: Эксмо. 2007.
3. Хананова И.Н. «Соленое тесто». Москва, 2008.

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;</li><li>- применять традиционные методы и приемы передачи модели;</li><li>- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;</li><li>- применять традиционные методы и приемы передачи модели;</li><li>- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципы композиционного построения изображения;</li><li>- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;</li><li>- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;</li><li>- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;</li><li>- способы передачи формы и объема предметов в</li></ul>	<p>самостоятельная работа;</p> <p>практические занятия;</p> <p>диф.зачет;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические занятия;</p> <p>диф.зачет;</p>

скульптуре, приемы построения лепных композиций.

Контроль и оценка результатов освоения воспитания формируется в рамках учебной дисциплины.

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках дисциплины</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе понимания их социальной необходимости.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	Наблюдение, экспертная оценка проективные методы
ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).
ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и	Наблюдение, экспертная оценка

современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	мира	
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	<p>Стремление к применению полученных знания на практике. Демонстрация интереса будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 36 - Способный анализировать производственную</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

ситуацию, быстро принимать решения.	трудоустрой	активности	
-------------------------------------	-------------	------------	--

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 Рисование и лепка**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа – ТТ-307

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения** – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль:** технический

г.Бугульма, 2021 г.

Одобрена ПЦК Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) и Технология продукции общественного питания

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Разработано в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Утверждаю»  
Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_ /Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

Разработала: Хозикова Екатерина Витальевна, преподаватель ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Согласовано с работодателем \_\_\_\_\_ Зарезина И.В., директор кафе «Восточный рай»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Рисование и лепка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,\_\_\_ (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Рекомендован Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5. РЕЦЕНЗИИ</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.13 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 13 Рисования и лепки является вариативной частью учебного плана программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

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

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

### 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.

*ПМ.01 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.

*ПМ.02 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.

*ПМ.03 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.

*ПМ.04 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.

*ПМ.05 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.

*ПМ.02 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.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 -Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

**Рабочая программа составлена с учетом наличия слушателей с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Данная группа слушателей характеризуется:**

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

## **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни

информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

всего - 72 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 48 часов из них;

теории – 21 час

лабораторных и практических занятий – 27 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего</b>	<b>72</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	27
Теоретические занятия	21
<b>Самостоятельная работа обучающегося ( всего)</b>	<b>24</b>
<i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.13 Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел № 1 Основы рисования.</b>		<b>13/15/14</b>	
Тема 1.1 Основы рисования.	<b>Содержание учебного материала</b> Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие.	<b>2</b>	1
Тема 1.2 Рисование плоских предметов и орнаментов.	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование плоских предметов геометрической формы. Рисование орнаментов	<b>1</b>	1
	<b>Практические занятия № 1:</b> Рисование композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге)	<b>1</b>	2
	<b>Практические занятия № 2:</b> Рисование ленточного орнамента.	<b>2</b>	2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить сообщение по теме: «Виды орнаментов» Выполнить упражнений по освоению техники рисования, по написанию криволинейных фигур.	4	
Тема 1.3 Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Рисование предметов домашнего обихода.	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования.	<b>2</b>	1
	<b>Практические занятия № 3:</b> Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия № 4:</b> Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки)	<b>2</b>	2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Выполнить упражнений по композиции рисунка в изображении отдельных предметов домашнего обихода.	2	
Тема 1.4 Рисование	<b>Содержание учебного материала</b> Рисование деревьев, веток с листьями, цветов.	<b>2</b>	1

растений	<b>Практические занятия № 5:</b> Рисование цветов и листьев с натуры.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Выполнение рисунка с натуры цветов	2	
Тема 1.5 Понятие о цвете.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Понятие о цвете. Техника работы акварелью, гуашью.		
Тема 1.6 Рисование фруктов и овощей, животных, птиц.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Рисование фруктов и овощей, животных, птиц с натуры		
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Выполнение упражнения в технике работы гуашью. Написание натюрморта.	2	
	<b>Практические занятия № 6</b> Рисование с натуры овощей и фруктов.	2	2
	<b>Практические занятия № 7:</b> Рисование с натуры птиц и животных.	2	2
Тема 1.7 Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Рисование тортов и пирожных различных форм		
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Создание композиции тортов различных форм. Создание композиции пирожных различных форм.	4	
	<b>Практические занятия № 8:</b> Рисование тортов и пирожных различной формы	2	2
<b>Раздел 2. Основы лепки</b>		<b>8/12/10</b>	
Тема 2.1 Основные сведения о лепке.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты для лепки. Лепка овощей и фруктов. Лепка птиц и животных.		
	<b>Практические занятия № 9:</b> Лепка растительного орнамента.	2	2
	<b>Практические занятия № 10:</b> Лепка птиц и животных.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить сообщение по теме: «лепка из марципана и мастики».	2	
Тема 2.2 Изготовление и оформление макета торта.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Изготовление и оформление макета торта. Дизайн торта.		
	<b>Практические занятия № 11:</b> Лепка корпуса торта.	2	2

	<b>Практические занятия № 12:</b> Лепка и оформления торта.	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить творческий макет торта	4	
Тема 2.3 Изготовление и оформление макета пирожных.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Изготовление и оформление макета пирожных. Дизайн пирожных.		
	<b>Практические занятия № 13:</b> Лепка корпуса пирожных	2	2
	<b>Практические занятия № 14:</b> Лепка и оформления пирожных	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> Подготовить творческий макет пирожных	4	
<i>Дифференцированный зачет</i>		2	3
		72 Теор-21 ПЗ-27 С.раб-24	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### 1) для слепых:

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

##### 2) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### 3) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### 4) для слепоглухих:

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.

6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

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

**Основная литература:**

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка». М.: Изд. центр «Академия», 2017г.
2. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2018-160с. и цв. вкл.

3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018. – 111 с.: ил.

**Дополнительные источники:**

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Изд-во «Колос», 2002. – 239 с.: ил.
2. Меджитова Э. Все из теста. М.: Эксмо. 2007.
3. Хананова И.Н. «Соленое тесто». Москва, 2008.

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;</li><li>- применять традиционные методы и приемы передачи модели;</li><li>- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;</li><li>- применять традиционные методы и приемы передачи модели;</li><li>- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.</li></ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципы композиционного построения изображения;</li><li>- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;</li><li>- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;</li><li>- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;</li><li>- способы передачи формы и объема предметов в</li></ul>	<p>самостоятельная работа;</p> <p>практические занятия;</p> <p>диф.зачет;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические занятия;</p> <p>диф.зачет;</p>

скульптуре, приемы построения лепных композиций.

Контроль и оценка результатов освоения воспитания формируется в рамках учебной дисциплины.

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе понимания их социальной необходимости.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Наблюдение, экспертная оценка

психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	Наблюдение, экспертная оценка проективные методы
ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).
ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и	Наблюдение, экспертная оценка

современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	мира	
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	<p>Стремление к применению полученных знания на практике. Демонстрация интереса будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 36 - Способный анализировать производственную</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

ситуацию, быстро принимать решения.	трудоустрой	активности	
-------------------------------------	-------------	------------	--

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа ТТ-208

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. РЕЦЕНЗИИ	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 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

## **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.

*ПМ.01 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.

*ПМ.02 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.

*ПМ.03 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.

*ПМ.04 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.

*ПМ.05 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.

*ПМ.02 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.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в

сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 -Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 -Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди

ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

всего - 78 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 50 часов из них;

теории – 34 часа

лабораторных и практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Всего</b>	<b>78</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>50</b>
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	16
Теоретические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося ( всего)</b>	<b>28</b>
<i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.02 Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Пищеварение и усвояемость пищи</b>		6/2/2	
Тема 1.1 Роль пищи для организма человека. Пищеварение.	<b>Содержание учебного материала</b> Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	1
Тема 1.2 Усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b> Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи .	2	1
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить реферат на тему: Система ХАССП в общественном питании	2	
	<b>Практические занятия № 1:</b> Составление схемы пищеварительного аппарата	2	2
	<b>Контрольная работа № 1</b> Пищеварение и усвояемость пищи	2	3
<b>Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</b>		10/4/12	
Тема 2.1 Пищевые вещества	<b>Содержание учебного материала</b> Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов , микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе	2	1

	питания белков животного и растительного происхождения. Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить сообщение на тему «Значимость воды для организма человека»	2	
Тема 2.2 Вода: водно-солевой обмен.	<b>Содержание учебного материала</b> Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.	2	1
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Заполнить таблицы: «Водорастворимые и жирорастворимые витамины», «Минеральные вещества».	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b> Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.	2	1
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить презентацию на тему «Химический состав основных продуктов питания»	4	
	<b>Практические занятия № 2:</b> Расчет энергетической ценности блюд	2	2
	<b>Практические занятия № 3:</b> Расчет обмена веществ и энергии человека.	2	2
Тема 2.3 Сохранение витаминов при кулинарной обработке	<b>Содержание учебного материала</b> Сохранение витаминов при кулинарной обработке	2	1
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить презентацию на тему «Витамины»	4	
	<b>Контрольная работа № 2</b> Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	2	3
<b>Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.</b>		<b>8/4/6</b>	

Тема 3.1 Понятие рациона питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Выполнить расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
Тема 3.2 Нормы и принципы рационального питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить творческое задание в виде доклада на тему «Нетрадиционные методы питания»	2	
	<b>Практические занятия № 4:</b> Расчет индекса массы тела	2	2
	<b>Практические занятия № 5:</b> Составление суточного рациона питания для различных групп потребителей	2	2
Тема 3.3 Особенности питания детей и подростков	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить реферат «Анализ суточного рациона питания»	2	
	<b>Контрольная работа № 3</b> Рациональное питание и физиологические основы его организации.	2	3
<b>Раздел 4. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.</b>		<b>6/2/6</b>	
Тема 4.1 Задачи и принципы построения лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.		
	<b>Самостоятельная работа студентов :</b> Подготовить презентацию на тему «Диетическое питание»	4	
	<b>Практические занятия № 6:</b> Составление суточного рациона для диет 1и 5 и расчет энергетической ценности завтрака	2	2
Тема 4.2 Лечебное и	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1

лечебно профилактическое питание.	–	Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах		
		<i>Самостоятельная работа студентов</i> : Заполнить таблицу «Характеристика диет»	2	
		<b>Контрольная работа № 4</b> Лечебное и лечебно – профилактическое питание.	2	3
<b>Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.</b>	5.		4/4/2	
Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.	5.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
		Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.		
		<i>Самостоятельная работа студентов</i> : Подготовить реферат на тему «Понятие об органолептическом методе оценки качества продуктов»	2	
		<b>Практические занятия № 7:</b> Органолептическая оценка качества, расчет энергетической ценности плодоовощных товаров,	2	2
		<b>Практические занятия № 8:</b> Органолептическая оценка качества, расчет энергетической ценности продуктов переработки зерна.	2	2
<i>Дифференцированный зачет</i>			2	3
			78 Теор-34 ПЗ-16 С.раб-28	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

##### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

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

**Основная литература:**

1. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сед. проф. образования/А.Н. Мартинчик и др.-2 изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018;

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.-10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Акадклия», 2020. – 256с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2018-240с.

#### **Нормативные документы:**

1. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 1 апреля 2003 г.)

2. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

3. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила

#### **Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб.пособие для нач.проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.-96с.

2. Амбросьева, Елена Дмитриевна. А61 Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КНОРУС, 2018. — 306 с.

3. Дунец Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А. — СПб.: Троицкий мост, 2012. — 192 с.

#### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<p>контрольная работа; самостоятельная работа; практические занятия; диф.зачет;</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>	<p>контрольная работа; самостоятельная работа; практические занятия; диф.зачет;</p>

Контроль и оценка результатов освоения воспитания формируется в рамках учебной дисциплины.

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках дисциплины</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе понимания их социальной необходимости.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка проективные методы</p>
<p>ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.		
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки профессиональной деятельности.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	<p>Стремление к применению полученных знания на практике. Демонстрация интереса будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 36 - Способный анализировать производственную</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

ситуацию, быстро принимать решения.	трудоустрой	активности	
-------------------------------------	-------------	------------	--

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ- 307

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5. РЕЦЕНЗИИ	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи учебной 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.

*ПМ.01 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.

*ПМ.02 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.

*ПМ.03 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.

*ПМ.04 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.

*ПМ.05 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.

*ПМ.02 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.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 -Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 -Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний,

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

всего - 120 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 80 часов из них;

теории – 40 часов

лабораторных и практических занятий – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего</b>	<b>120</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>80</b>
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	40
Теоретические занятия	40
<b>Самостоятельная работа обучающегося ( всего)</b>	<b>40</b>
<i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>3 курс</b>		
<b>Раздел № 1 Основы метрологии</b>		<b>8/-/12</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия метрологии.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1
	История метрологии. Цели и задачи. Объекты и субъекты метрологии		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами. Реферат «Основные понятия метрологии».		
<b>Тема 1.2 Виды и методы метрологии.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Виды и методы метрологии		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Презентация «Технологические весы»		
<b>Тема 1.3 Средства измерений.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Средства измерения. Эталоны, их классификация		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Реферат «Контрольно-кассовые машины»		
<b>Тема 1.4 Государственный</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2

<b>метрологический контроль и надзор.</b>	Государственный метрологический контроль и надзор.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с конспектами.		
<b>Раздел № 2 Основы стандартизации.</b>		<b>16/-/18</b>	
<b>Тема 2.1 Сущность стандартизации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Методологические основы стандартизации.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с конспектами « Сущность стандартизации»		
<b>Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Принципы и методы стандартизации.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Основы стандартизации (реферат)		
<b>Тема 2.3 Средства стандартизации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Средства стандартизации		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Подготовить реферат на тему «Характеристика стандартов разных категорий»		
<b>Тема 2.4 Системы стандартизации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Государственная и международная система стандартизация		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с конспектами «Системы стандартизации»		

<b>Тема 2.5 Техническое регулирование</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	2	
	Техническое регулирование				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2		
	Работа с конспектами «Техническое регулирование»				
<b>Тема Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.</b>	2.6	<i>Содержание учебного материала</i>		2	2
		Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.			
	и	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2	
		Подготовить сообщение на тему «Международная стандартизация»			
<b>Тема 2.7 Региональные организации по стандартизации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	2	
	Региональные организации по стандартизации.				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2		
	Подготовить доклад на тему «Эффективность работы по стандартизации»				
<i>Контрольная работа № 1: «Основы метрологии и стандартизации»</i>		2	3		
<b>Раздел № 3 Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг.</b>			<b>16/40/10</b>		
<b>Тема 3.1 Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	2	
	Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2		
	Подготовить реферат на тему «История сертификации»				
<b>Тема 3.2 Обязательная и добровольная</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		2	2	

<b>сертификация.</b>	Обязательная и добровольная сертификация.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Презентация на тему «Обязательная и добровольная сертификация»		
<b>Тема 3.3 Субъекты сертификации.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Субъекты сертификации		
<b>Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья.		
<b>Тема 3.5 Понятие и виды контроля качества.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2-3
	Понятие и виды контроля качества.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Контроль продукции, основные понятия. Факторы, определяющие качество продукции (реферат)		
<b>Тема № 3.6 Качество как объект управления.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	1	2
	Качество как объект управления.		
<b>4 курс</b>			
<b>Тема № 3.7 Качество как объект управления</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	1	2
	Качество как объект управления.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	«Роль технолога в повышении качества продукции» (реферат)		
	<i>Практическая работа № 1</i> Порядок контроля качества чая и кофе.	4	2-3

	<i>Практическая работа № 2</i> Порядок контроля качества безалкогольных напитков	4	
	<i>Практическая работа № 3</i> Порядок контроля качества поваренной соли и пряностей	4	
	<i>Практическая работа № 4</i> Порядок контроля качества рыбных консервов	4	
	<i>Практическая работа № 5</i> Порядок контроля качества мясных консервов	4	
	<i>Практическая работа № 6</i> Порядок контроля качества сыра	4	
	<i>Практическая работа № 7</i> Порядок контроля качества меда	4	
	<i>Практическая работа № 8</i> Порядок контроля качества молока и молочной продукции	4	
	<i>Практическая работа № 9</i> Порядок контроля качества крахмала	4	
	<i>Практическая работа № 10</i> Порядок контроля качества овощей	4	
<b>Тема № 3.8</b> Процессы управления качеством.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	Процессы управления качеством.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	«Государственный контроль в общественном питании, роль, задачи, режим работы» (реферат)		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
		120 <i>Всего</i> Теор-40 ПЗ-40 С.раб-40	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

##### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

##### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

##### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

##### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

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

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

**Основная литература:**

1. Качурина Т. А. Метрология и стандартизация : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 128 с.

2. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. – Ростов на Дону.: «Феникс», 2015. – 320 с.

**Нормативные документы:**

1. ГОСТ 16263-70. Метрология. Термины и определения. – М.: Изд-во стандартов, 1991. – 54 с. 6.
2. ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002. Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2002. - 23 с.
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**Дополнительные источники:**

1. Е. В. Морякова. Основы метрологии, стандартизации и сертификации. Учебное пособие. Составила Морякова Е. В. – Архангельск, 2006.
2. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт-Издат. 2005. — 345 с.
3. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>• оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>• приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практические занятия</li> <li>• домашние работы, индивидуальные задания</li> <li>• домашние работы, индивидуальные задания</li> <li>• контрольная работа, практические занятия</li> </ul>
<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия метрологии;</li> <li>• задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>• формы подтверждения соответствия;</li> <li>• основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практические занятия</li> <li>• домашние работы, индивидуальные задания</li> </ul> <p><b>Диф. зачет</b></p>

Контроль и оценка результатов освоения воспитания формируется в рамках учебной дисциплины.

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках дисциплины</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе понимания их социальной необходимости.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка проективные методы</p>
<p>ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.		
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 33 - Использовать	Проявление культуры	Анализ продуктов

информационные технологии в профессиональной деятельности.	потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	деятельности
ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Портфолио
ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.	Стремление к применению полученных знания на практике. Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка, анализ продуктов деятельности (практических, творческих работ).
ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
группа ТТ-307

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384) с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Хозикова Е.В., преподаватель спец.дисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
6. ЭКСПЕРТИЗЫ (ТЕХНИЧЕСКАЯ И СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ)	

# **1. ПАСПОРТ 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 основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** входящей в укрупненную группу 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** и 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 полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания 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:**

- 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 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 хранения 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. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

-отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний);

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - **384** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - **184** часа из них;

теории – 108 часа;

лабораторных и практических занятий – 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося - **92** часов.

учебной практики – **36** часов

производственной практики – **72** часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
<b>ПК 4.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
<b>ПК 4.4.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно с рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
<b>ЛР 18</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 19</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ЛР 20</b>	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
<b>ЛР 21</b>	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
<b>ЛР 22</b>	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции
<b>ЛР 23</b>	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей

<b>ЛР 24</b>	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
<b>ЛР 25</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР 26</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
<b>ЛР 27</b>	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
<b>ЛР 28</b>	Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру
<b>ЛР 29</b>	Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач
<b>ЛР 30</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ЛР 31</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ЛР 32</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ЛР 33</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ЛР 34</b>	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции
<b>ЛР 35</b>	Активно применяющий полученные знания на практике
<b>ЛР 36</b>	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 во взаимодействии с преподавателем, часов	теоретического обучения	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	
	<b>ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>384</b>	<b>184</b>			<b>92</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
	<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	<b>276</b>	<b>184</b>			<b>92</b>		
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	166	112	54	58	54		
	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	24	12	12		12		
	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	65	46	28	18	19		
	Раздел № 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	21	14	14		7		
	Учебная (производственное обучение) практика	<b>36</b>					36	
	Производственная практика(по профилю специальности), часов	<b>72</b>						72
	<b>Всего</b>	<b>384</b>	<b>184</b>	108	76	<b>92</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 Организация процесса приготовления 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	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		384	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		276	
Раздел № 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		54/58/54	
<b>Тема 1.1</b> <b>Организация работы кондитерского цеха.</b> <b>Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятии общественного питания. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для формования мучных кондитерских изделий. Оборудование для выпечки изделий. Производственный инвентарь.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами. Презентация «Презентация кондитерских цехов»	2	
<b>Тема 1.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	

<b>хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>	Работа с конспектами. Презентация «Санитарно-гигиенические требования к кондитерском цеху»		
	<b>Практическая работа № 1</b>	4	2
	Организация работы кондитерского цеха. Составление технологических карт. Расчет энергетической ценности изделий. Калькуляция изделий.		
<b>Тема 1.3 Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные виды сырья – мука и крахмал, сахар, жиры, яичные продукты – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Вспомогательное сырье - молочные продукты, овощи и фрукты, ягоды, орехи, вина, эссенции, пряности – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами и дополнительной литературой. Реферат: «Подготовка кондитерского сырья к производству». Реферат: «Пищевые красители».		
<b>Тема 1.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчет.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Краткая характеристика п/ф, санитарные требования к качеству п/ф. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Изменения, влияние влажности на выход изделий, расчёт влажности.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами и дополнительной литературой. Реферат «Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов»		
<b>Тема 1.5 Фарши и начинки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Фарши из мяса и ливера, рыбы, грибов, овощей – рецептуры, технология приготовления.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами и дополнительной литературой.		
<b>Тема 1.6 Технология приготовления сиропов и помад.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Сиропа,– рецептуры, технология приготовления, требования к качеству		
	Помада основная– рецептуры, технология приготовления, требования к качеству		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами и дополнительной литературой.		
<b>Тема 1.7 Свойства сырья и процессы, происходящие при его</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	

<b>замешивании.</b>	Работа с конспектами и дополнительной литературой. Составить технологические карты. Составить тест по теме: «Полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»		
	<b>Контрольная работа №1</b> « Подготовка и полуфабрикаты к производству».	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8</b> <b>Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.9</b> <b>Приготовление дрожжевого безопасного и опарного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Способы приготовления: безопасным способом, биологическим методом разрыхления. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста, при выпечке изделий из дрожжевого теста. Понятия «упёк» и «припёк», расчёт влажности муки.		
	Способы приготовления: опарный биологический способ разрыхления. Процессы, происходящие при замесе, брожении теста, при выпечке изделий из дрожжевого теста. Понятия «упёк» и «припёк», расчёт влажности муки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты. Реферат «Каравай», «Пасхальные куличи». Презентация: «Дрожжевое тесто и изделия из него».		
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него. Приготовление сдобы «Лесной хоровод», пирог с капустой, пирог «Московский».	<b>4</b>	2
	<b>Практическая работа № 2</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления сдобы «Лесной хоровод», пирога с капустой, пирога «Московский». Оценка качества приготовленного дрожжевого безопасного теста и изделия из него.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление формового хлеба высшего сорта	<b>4</b>	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Составление алгоритма технологической последовательности приготовления формового хлеба высшего сорта. Оценка качества приготовленного хлеба.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление караваев.	<b>4</b>	2
	<b>Практическая работа № 4</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления караваев. Оценка качества приготовленного караваев.	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него. Приготовление кренделя сдобного «Юбилейный», булочка с маком, украинские пампушки.	<b>4</b>	2	

	<b>Практическая работа № 5</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления дрожжевого опарного теста. Оценка качества кренделя сдобного «Юбилейный», булочка с маком, украинские пампушки.	2	
<b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление жареных изделий из теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Пирожки жареные с различными фаршами. Жареные изделия из дрожжевого теста: беляши, пончики, хворост, пирожки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты.		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовления жареных изделий: пончики «Московские», пирожки жареные.	4	2
	<b>Практическая работа № 6</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления жареных изделий: пончики «Московские», пирожки жареные. Оценка качества пончиков «Московских», пирожков жареных.	2	
<b>Тема 1.11</b> <b>Приготовление дрожжевого слоеного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Способ приготовления теста. Рецептуры, технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста, требования к качеству.		
<b>Тема 1.12</b> <b>Приготовление блинного теста и теста для оладий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: блины, оладьи.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Доклад «История блинов»		
<b>Тема 1.13</b> <b>Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Бездрожжевое тесто, классификация, способы разрыхления. Приготовление теста с механическим разрыхлением. Технология приготовления теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней. Требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами		
	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление блинчиков с фаршем, вареники с творогом, пирожки блинчатые с различными фаршами.	4	2
	<b>Практическая работа №7</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления бездрожжевого теста и изделия из него. Оценка качества приготовленного блинчиков с фаршем, вареники с творогом, пирожки блинчатые с различными фаршами.	2	
<b>Тема 1.14</b> <b>Приготовление сдобного пресного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления, способ замеса. Технология приготовления, требования к качеству изделий: ватрушки с повидлом, чебуреки, хачапури.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами.		
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление сдобное пресного тесто и изделия из него. Приготовление хачапури, чебуреки.	4	2
	<b>Практическая работа №8</b> Составление схем и инструкционных карт приготовления сдобное пресного теста и изделия из него. Оценка качества приготовленного хачапури, чебуреки.	2	
<b>Тема 1.15</b> <b>Приготовление вафельного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Вафельное тесто. Сырьё, способы приготовления, требования к качеству изделий из вафельного теста.		
<b>Тема 1.16</b> <b>Приготовление пряничного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Пряничное тесто. Сырьё, способы приготовления: сырцовый, заварной. Технология приготовления, требования к качеству изделий из пряничного теста: пряники глазированные, пряники медовые, коржики сахарные, коржики молочные, коврижки медовые, пряники «Тульские».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Доклад «История тульских пряников»		
<b>Тема 1.17</b> <b>Приготовление песочного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Песочное тесто. Сырьё, используемое для песочного теста, способ разрыхления, способы замеса. Технология приготовления, требования к качеству изделий из песочного теста: печенье «Звёздочка», песочное, творожное, нарезное, круглое, сочни с творогом.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами		
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление песочного тесто и изделия из него. Приготовление сочни с творогом, полоски песочные с повидлом, кекса «Чайный».	4	2
	<b>Практическая работа № 9</b> Составление отчета по приготовлению песочного теста и изделия из него. Оценка качества приготовленного сочни с творогом, полоски песочная с повидлом, кекса «Чайный».	2	
<b>Тема 1.18</b> <b>Приготовление бисквитного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Бисквитное тесто. Сырьё, способы приготовления: основной с подогревом, холодный «буше», масляный. Технология приготовления, требования к качеству изделий из бисквитного теста: пирог бисквитный с повидлом, бисквит для рулета, рулет «Лакомка», рулет «Экстра», масляный бисквит, бисквит «Прага».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты. Презентация: «Технология приготовления бисквитного тесто».		
<b>Тема 1.19</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2

<b>Приготовление заварного теста.</b>	Заварное тесто. Сырьё, особенности приготовления. Технология приготовления, требования к качеству изделий: булочка со сливками, трубочка заварная, кольца заварные, профитроли, печенье с сыром.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты. Презентация: «Технология приготовления заварного теста».		
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Приготовление заварное тесто и изделия из него. Приготовление печенье с сыром, кольца воздушные.	4	2
	<b>Практическая работа № 10</b> Составление отчета по приготовлению заварного теста и изделия из него. Оценка качества приготовленного печенье с сыром, кольца воздушные.	2	
<b>Тема 1.20</b> <b>Приготовление слоеного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Слоёное тесто. Сырьё, особенности приготовления теста и его прослаивания. Технология приготовления, требования к качеству изделий: язычки слоёные, пирожки слоёные с различными фаршами, кулебяки, «Курник»		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты. Презентация: «Технология приготовления слоеного теста».		
<b>Тема 1.21</b> <b>Приготовление воздушного и миндального теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Воздушное тесто, воздушно-ореховое, миндальное. Сырьё, способы приготовления. Технология приготовления, требования к качеству изделий: печенье «Меренги», воздушно-ореховое печенье, миндальное печенье, трубочка миндальная.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами. Составить технологические карты. Презентация: «Технология приготовления воздушного теста».		
<b>Тема 1.22</b> <b>Низкокалорийные мучные изделия из дрожжевого теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Низкокалорийные мучные изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления, требования к качеству булочек: «Алтайской», «Осенней», «Розовой», «Молочной».		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Реферат «Значение низкокалорийных мучных изделий». Составить технологические карты. Презентация «Низкокалорийные изделия»		
<b>Тема 1.23</b> <b>Низкокалорийные мучные изделия из бисквитного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Низкокалорийные мучные изделия из бисквитного теста. Технология приготовления, требования к качеству бисквитов с овощами: «Солнечный», «Свежесть», «Ночка».		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	

	Работа с конспектами		
<b>Тема 1.24</b> <b>Изделия из песочного теста и с фруктовыми пастами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Изделия из песочного теста и с фруктовыми пастами. Технология приготовления, требования к качеству печенья «Золотистого», пирога «Осеннего», рулета «Яблочного», «Айвового».		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с конспектами		
<b>Тема 1.25</b> <b>Фруктовые кексы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Фруктовые кексы. Технология приготовления, требования к качеству кексов: яблочного, сливового, айвового, виноградного.		
	<b>Контрольная работа № 2</b> «Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»	<b>2</b>	<b>3</b>
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с конспектами		
<b>Раздел № 2.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b>		<b>12/-/12</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Технология приготовления кремов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление кремов на сливочном масле, технология приготовления, использование, сроки реализации, требования к качеству. Крем «Основной», «Новый», «Шарлотт», «Глясе», «Пражский».		
<b>Тема 2.2</b> <b>Технология приготовления кремов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление заварного крема, технология приготовления, использование, сроки реализации, требования к качеству.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами Реферат «Отделочные полуфабрикаты».		
<b>Тема 2.3</b> <b>Украшения из крема.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Украшения из крема. Технология приготовления. Их применение, сроки реализации, требования к качеству.		
<b>Тема 2.4</b> <b>Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов. Технология приготовления. Их применение, сроки реализации, требования к качеству.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Работа с конспектами.		

	Презентация «Способы украшения изделий»		
<b>Тема 2.5</b> <b>Украшения из сахарных мастик и марципана.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Украшения из желе, мастики, марципана. Технология приготовления мастики сырцовой, марципана сырцового. Их применение, сроки реализации, требования к качеству.		
<b>Тема 2.6</b> <b>Украшения из карамели.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Украшения из карамели. Технология приготовления. Их применение, сроки реализации, требования к качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Работа с конспектами. Реферат «Изделия из карамели»		
<b>Раздел № 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>		<b>28/18/19</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Технология приготовления бисквитных пирожных.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление пирожных их классификация. Приготовление бисквитных пирожных. Требование к качеству сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Реферат «История возникновения пирожных»		
<b>Тема 3.2</b> <b>Технология приготовления песочные пирожные.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление пирожных их классификация. Приготовление песочных пирожных. Требование к качеству сроки хранения.		
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление песочных пирожных. Приготовление пирожное «Песочное» с кремом, пирожное «Песочное» с белковым кремом.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 11</b> Составление отчета по приготовлению песочных пирожных. Оценка качества песочных пирожных.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3</b> <b>Технология приготовления заварные пирожные.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление пирожных их классификация. Приготовление заварных пирожных. Требование к качеству сроки хранения.		
<b>Тема 3.4</b> <b>Технология приготовления слоеные пирожные.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Приготовление пирожных их классификация. Приготовление слоеных пирожных. Требование к качеству сроки хранения.		
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Приготовление слоеных пирожных	<b>4</b>	<b>2</b>

	<b>Практическая работа № 12</b> Составление отчета по приготовлению слоеных пирожных. Оценка качества слоеных пирожных.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Презентация «Технология приготовления пирожных» Составить технологические карты.		
<b>Тема 3.5</b> <b>Технология приготовления воздушных и миндальных пирожных.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Приготовление пирожных их классификация. Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Требование к качеству сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Составить таблицу требования к качеству.		
<b>Тема 3.6</b> <b>Классификация тортов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Общие сведения, размеры, форма, вес, классификация, основные процессы приготовления тортов. Размеры, форма, вес, классификация, основные процессы приготовления тортов, закономерности и особенности приготовления.		
<b>Тема 3.7</b> <b>Технология приготовления бисквитных тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации тортов: с белковым кремом – «Калач», «Лакомка», бисквитно-кремовый, «Сказка», «Подарочный».		
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Приготовление бисквитного торта	4	2
	<b>Практическая работа № 13</b> Составление отчета по приготовление бисквитного торта. Оценка качества слоеных пирожных.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Работа с конспектами. Презентация «Украшение тортов». Реферат «Промышленные торты»		
<b>Тема 3.8</b> <b>Технология приготовления песочных тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации тортов		
<b>Тема 3.9</b> <b>Технология приготовления слоеных тортов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации тортов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Работа с конспектами. Доклад «Особенности современных тортов» Доклад «История тортов»		
<b>Тема 3.10</b> <b>Технология приготовления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации тортов		

<b>воздушных и миндальных тортов.</b>			
<b>Тема 3.11 Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Требование к качеству. Сроки хранения.		
<b>Тема 3.12 Технология приготовления низкокалорийные пирожные.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству пирожного «Яблочко», корзиночки айвовой.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами. Реферат «Технология приготовления низкокалорийные пирожные» Сообщение «Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности»	1	
<b>Тема 3.13 Технология приготовления низкокалорийных тортов с применением готовой смеси.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству йогуртового торта, из овощного бисквита с фруктовой пастой.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами. Реферат «Технология приготовления низкокалорийных тортов с применением готовой смеси»	2	
<b>Тема 3.14 Технология приготовления низкокалорийных тортов с низким содержанием жира.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству.		
<b>Раздел № 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b>		<b>14/-/7</b>	
<b>Тема 4.1 Производственные оборудования для производства печенье.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Производственные оборудования для производства печенье.		
<b>Тема 4.2 Технология приготовления сахарного печенья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Сахарное печенье. Упаковка, транспортирование и хранение.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами. Презентация «Виды печенье»	4	

<b>Тема 4.3</b> <b>Технология приготовления</b> <b>затяжного печенья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Затяжное печенье. Упаковка, транспортирование и хранение.		
<b>Тема 4.4</b> <b>Технология приготовления</b> <b>сдобного печенья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Сдобное печенье. Упаковка, транспортирование и хранение.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить тесты по теме «Технология приготовления сахарного печенья»	1	
<b>Тема 4.5</b> <b>Технология приготовления</b> <b>овсяного печенья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Овсяное печенье. Упаковка, транспортирование и хранение.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить тесты по теме «Технология приготовления печенья»	1	
<b>Тема 4.6</b> <b>Технология приготовления</b> <b>галет и крекеров.</b> <b>Технология приготовления</b> <b>вафель.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	Технология приготовления галет и крекеров. Требования к качеству. Сроки хранения.		
	Технология приготовления вафель. Требования к качеству. Сроки хранения	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа с конспектами. Реферат «Производство крекеров».	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
<b>Учебная практика. Виды работ:</b>		<b>36</b>	2
1	Приготовление дрожжевого опарного теста : булочки «Домашние», «Дорожные»	6	
2	Приготовление дрожжевого безопарного теста: расстегая и кулебяки	6	
3	Жаренье изделий в жире. Приготовление хвороста.	6	
4	Приготовление пирожных бисквитных нарезанных со сливочным кремом.	6	
5	Приготовление бисквитно-кремового торта.	6	
6	Приготовление слоеного торта с кремом. <b>Зачет</b>	6	
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	3
1	Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	6	
2	Приготовление полуфабрикатов мучных и кондитерских изделий.	6	
3	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6	
4	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	6	
5	Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него.	6	
6	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	6	

7	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	6	
8	Приготовление пирожных массового спроса.	6	
9	Приготовление тортов массового спроса.	6	
10	Приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	6	
11	Приготовление булочных изделий пониженной калорийности	6	
12	Приготовление печенъ. <b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>Экзамен</b>			
		<b>Всего</b>	<b>384</b>
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>92</b>
		<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>184</b>
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>	76
		<b>Теоретическое обучение</b>	108
		<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
		<b>Производственная практика</b>	72

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

«Технология кондитерских и кулинарных производств»,  
«Технология оборудования предприятий общественного питания»,  
«Мерология и стандартизация».

##### **Лаборатории:**

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

##### **Технические средства обучения:**

1. ПК,
2. мультимедийный проектор.
3. интерактивная доска.

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Холодильное оборудование
2. Электрические плиты
3. Ножи
4. Миксеры
5. Сотейники
6. Кастрюли
7. Ванны для мытья посуды
8. Раковины для мытья рук
9. Разделочные доски
10. Сковороды
11. Кухонной посуды

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

1. Наличие горячего цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
3. Холодильное оборудование
4. Электрические плиты
5. Ножи
6. Сотейники
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Разделочные доски
11. Сковороды
12. Кухонная посуда

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основная литература:**

##### **1. Учебники**

1. Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий– М.: ПрофОбрИздат, 2018 г.
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. – М., Экономика, 2016 г.
4. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник Е.В. Новикова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 580с.
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учеб. Для студ. учреждений СПО / С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-336с.

##### **Справочники, нормативные документы:**

1. Федеральный закон от 30. 03. 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".
3. ГОСТ Р 51074–2003. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
4. ГОСТ 31985–2013 Общественное питание. Термины и определения

5. ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
6. ГОСТ Р 56766–2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

### **3. Дополнительная литература:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. Образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.
3. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2008.– 276с.: табл.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Составитель доктор экономических наук А.В.Павлов. СПб: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / под редакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебном кондитерском цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Охрана труда, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	– разработка ассортиментов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря; – процессы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. – использования основных методов проверки качества сырья. – осуществление точного и правильного взвешивания на весах.	Текущий контроль в форме:  - защиты практических занятий;
<b>ПК 4.2.</b>	– разработка ассортиментов мучных	- контрольных

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов.          – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря;          – процессы приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.          – использования основных методов проверки качества сырья.          – осуществление точного и правильного взвешивания на весах.</p>	<p>работ по темам МДК.           - фронтальная проверка знаний.           - написание рефератов.          - презентации изделий.          - дифференцированный зачет.          Экзамен</p>
<p><b>ПК 4.3.</b>          Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>– разработка ассортиментов мелкоштучных кондитерских изделий.          – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря;          – процессы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.          – использования основных методов проверки качества сырья.          – осуществление точного и правильного взвешивания на весах.</p>	
<p><b>ПК 4.4.</b>          Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>– разработка ассортиментов сложных отделочных полуфабрикатов.          – выбор соответствующего технологического оборудования и производственного инвентаря;          – процессы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.          – использования основных методов проверки качества сырья.          – осуществление точного и правильного взвешивания на весах.          – умение использовать сложных отделочных полуфабрикатов для оформления.</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах проф. мастерства).</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>
<p><b>ОК.2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>

<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>

<p><b>ОК 9.</b>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ</p>
--	---	--

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ МОДУЛЯ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ЛР 13</b> Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p><b>ЛР 14</b> Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	<p>Портфолио</p>
<p><b>ЛР 15</b> Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p><b>ЛР 16</b> Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>

рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
<b>ЛР 17</b> Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 18</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
<b>ЛР 19</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 20</b> Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка, тестирование
<b>ЛР 21</b> Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 22</b> Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 23</b> Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно –	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья	Наблюдение, экспертная оценка

значимых целей	обучающихся	
<b>ЛР 24</b> Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	Участие исследовательской проектной работе	в и Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 25</b> Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	Ответственность за результат деятельности подготовки профессиональной деятельности	учебной и к Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 26</b> Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	и Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 27</b> Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	и Наблюдение, экспертная оценка портфолио
<b>ЛР 28</b> Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	и Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 29</b> Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	Ответственность за результат деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	учебной и экспертная оценка
<b>ЛР 30</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	и Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 31</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	и Наблюдение, экспертная оценка

иностранном языке		
<b>ЛР 32</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 33</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Анализ продуктов деятельности
<b>ЛР 34</b> Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Анализ продуктов деятельности, портфолио
<b>ЛР 35</b> Активно применяющий полученные знания на практике	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка
<b>ЛР 36</b> Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных  
общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

Протокол № 1 от «27»08 2021 г.

Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ Родионова С.М.

Утверждаю  
Зам. Директора по  
С.Н /Долгих  
«\_\_»\_\_\_\_2021г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. МАТЕМАТИКА

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания.

группа ТТ-208

квалификация: техник-технолог  
форма обучения – очная  
срок обучения на базе основного  
общего образования – 3 год 10 мес.  
профиль экономический

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины « Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология. (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21. 10 2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015г. № 06-443)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Мартьянов В.П.преподаватель

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Бугульминский аграрный колледж»

Заключение Методического совета № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.





СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		4
2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ		5
3. условия реализации учебной дисциплины		8
4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины		8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## МАТЕМАТИКА

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания Входящая в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена технического профиля.

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;

основы интегрального и дифференциального исчисления.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди

родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

обладать общими компетенциями :

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

обладать профессиональными компетенциями :

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) Код личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

- ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
- ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
- ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
- ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
- ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
- ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
- ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>104</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>69</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>35</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Индивидуальные творческие задания</i>	<i>15</i>
<i>Выполнение упражнений</i>	<i>17</i>
<i>Составление конспекта</i>	<i>3</i>
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамен</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1 Основные понятия и методы математического анализа</b>			
Введение	Математика и научно-технический прогресс. Понятие о математическом моделировании. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Функции, пределы, непрерывность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Функция. Свойства функции.	2	
	График функции	2	
	Предел функции.	2	
	Основные теоремы о пределах.	2	
	Односторонние пределы.	2	
	Непрерывность функции.	2	
	Вычисление пределов функций.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
Выполнение расчетного задания			
<b>Тема 1.2. Основы дифференциального исчисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Производная, ее геометрический смысл	2	
	Производная, ее физический смысл	2	
	Правила дифференцирования	2	
	Правило дифференцирования сложной функции	2	
	Производные высших порядков	2	
	Использование производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах	2	
	Нахождение производных	2	
	Нахождение производных сложных функций	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	Выполнение упражнений	4	
	Выполнение расчетного задания	4	
<b>Тема 1.3. Основы интегрального исчисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Первообразная функция. Неопределенный интеграл и его свойства.	2	
	Таблица интегралов.	2	
	Методы интегрирования неопределенного интеграла.	2	
	Формула Ньютона-Лейбница	2	
	Применение интеграла в прикладных задачах.	2	
	Вычисление неопределенного интеграла	2	
	Вычисление определенного интеграла	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>11</b>	
	Выполнение расчетного задания	4	
	Выполнение упражнений	4	
	Подбор и решение прикладных задач с использованием интегралов	3	
<b>РАЗДЕЛ 2. Теория вероятностей и математическая статистика</b>			
<b>Тема 2.1. Элементы теории вероятностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
	Предмет теории вероятностей.	2	
	Виды случайных событий.	2	
	Операции над событиями.	2	
	Формулы комбинаторики.	2	
	Выполнение упражнений по вычислению элементов комбинаторики.	2	
	Контрольная работа.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>7</b>	
	Выполнение упражнений	4	
	Выполнение расчетного задания	3	
<b>Тема 2.2. Элементы математической статистики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Дискретные случайные величины.	2	
	Закон распределения случайной величины. Формула Бернулли.	2	
	Математическое ожидание и его свойства. Дисперсия случайной величины.	2	

	Генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2	
	Вычисление математического ожидания и дисперсия случайной величины.	2	
	Решение практических задач с применением статистических методов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Выполнение расчетного задания		
	<b>Итого:</b>	<b>104/69</b>	
	<b>Итоговый контроль в форме экзамена</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с НАРУШЕНИЕМ СЛУХА, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «Front Row Juno», индукционная система «Исток А2».

Для СЛАБОВИДЯЩИХ обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с НАРУШЕНИЯМИ ЗРЕНИЯ предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа с подсветкой «Eschenbach Mobilux», портативный видеоувеличитель «Bigger

В2-50TV-HDMI», читающая машина Optelec ClearReader+, стационарный комплекс видеувеличения и преобразования изображений объектов Optelec ClearView C, программное обеспечение экранного доступа с синтезом речи SuperNova Access Suite, дисплей для вывода информации рельефно-точечным шрифтом ALVA 640 Comfort, устройство для нанесения тактильного рельефного шрифта ROMEO ATTACHE, устройство создания рельефной графики для тактильного восприятия ZYFUSE.

Для обучающихся С НАРУШЕНИЯМИ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов. Используется сенсорное устройство ввода для облегчения взаимодействия с компьютерной техникой «Клавинта», специализированный манипулятор управления с выносными кнопками.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с НАРУШЕНИЯМИ ЗРЕНИЯ:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

ДЛЯ ЛИЦ С НАРУШЕНИЯМИ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

### **Основная литература:**

1. Омельченко В.П. Математика: учеб. Пособие / В.П. Омельченко, Э.В. Курбатова. – 2.е изд. Перераб. И доп. – Ростов н/д: Феникс, 2013.-210 с.
2. Соболев Б.В. Практикум по высшей математике, 2014.- 345 с.
3. Старков С.Н. Справочник по математическим формулам и графикам функций для студентов. – Спб: Питер, 2013. – 56 с.

### **Интернет – ресурсы**

- 1.Федотов Н.Н. Защита информации Учебный курс HTML-версия (<http://www.college.ru/UDP/texts>).
2. Каталог сайтов - Мир информатики <http://jgk.ucoz.ru/dir/>.
3. Справочная система Компас 3D.
4. Методические материалы, размещенные на сайте «КОМПАС в образовании», <http://kompas-edu.ru>.
5. Сайт фирмы АСКОН., <http://www.ascon.ru>.
6. <http://znanium.com/> электронно-библиотечная система



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

<p align="center"><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><i>Уметь:</i></p>	
<p>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p>	<p align="center">Индивидуальные и фронтальные практические работы</p>
<p><i>Знать:</i></p>	
<p>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;</p> <p>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;</p> <p>- основы интегрального и дифференциального исчисления;</p>	<p align="center">Индивидуальные и фронтальные практические работы</p> <p align="center"><i>Самостоятельные письменные работы</i></p> <p align="center"><i>Итоговый дифференцированный зачет</i></p>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.	Оценка собственного продвижения, личностного развития Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	Оценка эффективности и качества, портфолио
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ

<p>ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района</p>
<p>ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях</p>	<p>Презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Тестирование Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности</p>	<p>Проективные тесты</p>
<p>ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
группа ТТ 208

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Галеева А.Л., преподаватель спецдисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.....	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.....	10
3.1	Тематический план профессионального модуля.....	10
3.2	Содержание обучения профессионального модуля.....	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.....	19
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	19
4.2	Информационное обеспечение обучения.....	21
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса...	23
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	24
6	ЭКСПЕРТИЗЫ (техническая и содержательная)	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01

## Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 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. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля 01 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей: Повар, Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля ПМ.01

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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 пищевая 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.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- ограниченностью памяти в объеме, преобладанием кратковременной над долго временной, механической над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированностью произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенностью влечений, учебной мотивации;
- ограниченностью представления об окружающем мире;
- отличием повышенной впечатлительности (тревожностью),
- болезненной реакцией на тон голоса, малейшего изменения в настроении.
- характерностью повышенной утомляемости - быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

#### **Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний,

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:**

Всего – 324 часа, в том числе:

Всего во взаимодействии с преподавателем – 252 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, из них:

- лабораторно- практических занятий - 60 часов;

- теории – 84 часа.

Самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.
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.

## **Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.

ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.

ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.

ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.

ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующей экокультуру.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа студента	Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего во взаимодействии с преподавателем, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В том числе теория	в т. ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК. 1–9 ПК 1.1–1.3	<b>МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	-	<b>72</b>		
	<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	44	26	-	26		18		
	<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>	72	48	24	24		24		
	<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы.</b>	58	38	18	20		20		
	<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</b>	42	32	18	14		10		
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						36	72
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							
	<b>Итого</b>	<b>324</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>84</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 01 (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		324		
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		84- теория 60- ЛПЗ 72- сам.раб		
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		26 – теория 18—сам.раб		
Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала			
	1	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	1
	2	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	1
	3	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы	4	1
	4.	<b>Контрольная работа №1</b> Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	3
	Самостоятельные работы			
	1. Составление ТК и ТТК 2. Оформление накладной на отпуск со склада 3. Работа с нормативно — технологической документацией		10	3

	4. Работа с дополнительной литературой и интернет ресурсами 5. Проработка конспектов			
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Организация работы мясного цеха	2 (7)	1
	2	Организация работы рыбного цеха	2	1
	3	Организация работы птицебельного цеха	2 (9)	1
	4	Особенности работы мясорыбного цеха и общие правила организации рабочих мест	2 (10)	1
	5	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации	4(11–12)	1
	6	Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	1
	<b>Самостоятельные работы</b>			
1. Составить схему цехов по обработке мяса, рыбы, птицы. 2. Презентация «Организация цехов по обработке мяса, рыбы, птицы» 3. Работа с дополнительной литературой и интернет ресурсами 4. Проработка конспектов		8	3	
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</b>		<b>24-теория 24-лпз 24-сам.раб</b>		
<b>Тема 2.1. Основные характеристики мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Основные характеристики мяса	2(14)	1
	2	Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса	2(15)	1
<b>Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд	6 (16-17-18)	1
	2	Обработка ягнят, поросят, свиных голов	2	1
	3	Требования к качеству и правила хранения мяса	2	1
	<i>Лабораторное занятие №1</i>			

	<b>Решение ситуационных задач</b> Определение количества отходов и выхода частей туши. Определение веса брутто, веса нетто при обработке мяса и получения полуфабрикатов из него.	<b>2</b>	2
	<b>Практическая работа №1</b>		
	Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины, разделение на части по кулинарному использованию.	<b>4</b>	2
	<b>Самостоятельные работы</b>		
	1. Подготовка доклада по теме: «Обработка и использование мяса диких животных» 2. Составление таблицы: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины» 3. Презентация на тему: «Разделка туши баранины» 4. Составление таблицы: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины» 5. Презентация на тему: «Разделка полутуши свинины» 6. Работа с нормативной технологической документацией 7. Работа с конспектами и другой дополнительной учебной литературой и интернет ресурсами.	<b>14</b>	3
<b>Тема 2.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	4	1
	2 Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов	2	1
	3 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2	1
	<b>Лабораторное занятие №2</b>		
	<b>Решение ситуационных задач</b> Расчет выхода крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья из заданного количества мяса говядины, баранины, свинины.	<b>2</b>	2
	<b>Практическая работа №2</b>		
Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины или свинины с учетом рационального расходования сырья.	<b>4</b>	2	
<b>Лабораторное занятие №3</b>			

	Расчет сырья количества порций полуфабрикатов из натурально — рубленой и котлетной массы. Расчет количества необходимых ингредиентов в зависимости от количества мяса	2	2
	<b>Практическая работа №3</b>		
	Приготовление полуфабрикатов из натурально — рубленой и котлетной массы с учетом рационального расходования сырья.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №4</b>		
	1.Расчет массы брутто, нетто при приготовлении полуфабрикатов из поросят 2.Расчет количества порций из заданного количества мяса поросят 3.Расчет количества порций полуфабриката грудинка фаршированная	2	2
	<b>Практическая работа №4</b>		
	Приготовление полуфабриката «Грудинка фаршированная»	4	2
4	<b>Контрольная работа №2</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	2	3
	<b>Самостоятельная работа.</b>	10	3
	1.Составление таблицы: «Кулинарное использование порционных полуфабрикатов из говядины» 2. Презентация на тему: «Технология приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы» 3. Презентация на тему: «Приготовление полуфабрикатов из поросят» 4. Работа с нормативной технологической документацией 5. Решение ситуационных задач 6. Работа с конспектами и другой дополнительной учебной литературой и интернет ресурсами		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы.</b>		<b>20- теория</b>	
		<b>18- лпз</b>	
		<b>20-сам.раб.</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
1	Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья.	2	1
2	Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	4	1
<b>Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
1	Обработка рыбы с костным скелетом	2	1
2	Обработка рыбы с хрящевым скелетом	2	1
3	Обработка нерыбного водного сырья	2	1

	<b>Лабораторное занятие № 5</b>			
	Решение ситуационных задач		<b>2</b>	2
	1. Расчет количества отходов массы нетто, брутто при обработке рыбы с костным скелетом			
	<b>Практическая работа №5</b>			
	Обработка рыбы с костным скелетом		<b>4</b>	2
	<b>Самостоятельная работа.</b>		<b>10</b>	
	1. Презентация на тему: «Характеристика рыбы с костным скелетом»			
	2. Презентация на тему: «Характеристика рыбы осетровых пород»			
	3. Составление доклада: «Пищевая ценность, обработка и использование нерыбного водного сырья»			
	4. Решение ситуационных задач			
	5. Работа с конспектами и другой учебной литературой и интернет ресурсами			
<b>Тема 3.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	1
	2	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.	2	1
	3	Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы	2	1
	<b>Лабораторное занятие №6</b>			
	1. Расчет количества порций полуфабрикатов для припускания, варки, жарки из заданного количества рыбы.		<b>2</b>	2
	2. Расчет ингредиентов для приготовления рыбной котлетной массы из заданного количества рыбы.			
	<b>Практическая работа №6</b>			
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом		<b>4</b>	2
	<b>Лабораторное занятие №7</b>			
	Решение ситуационных задач.		<b>2</b>	2
	1. Расчет количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы рыбы для приготовления полуфабриката «Рыба фаршированная», «Зразы донские», из имеющегося количества рыбы.			
	<b>Практическая работа № 7</b>			
1. Приготовление полуфабриката «Рыбный рулет»		<b>4</b>	2	
2. Приготовление полуфабрикатов «Рыба фри», «Зразы донские»				

	<b>Контрольная работа №3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	3
	1. Презентация на тему: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы» 2. Составить таблицу: Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки 3. Презентация на тему: «Рыба фаршированная» 4. Работа с нормативно — технологической документацией 5. Работа с дополнительной литературой и интернет ресурсами 6. Проработка конспектов		
<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</b>		<b>14- теория 18-лпз 10-сам.раб</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Характеристика сырья и пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы.	2	1
<b>Тема 4.2. Технологический процесс МКО птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.	2	1
	2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд	4	1
	3 Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы	2	1
	4 Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени	2	1
	<b>Лабораторное занятие №8</b>	<b>2</b>	2
	1. Расчет массы брутто при обработке домашней птицы. Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых отходов и потерь при механической кулинарной обработке домашней птицы.		
	<b>Практическая работа №8</b>	<b>4</b>	2
	1.Обработка домашней птицы с соблюдением последовательности технологического процесса: снятие и зачистка филе.		
	<b>Лабораторное занятие №9</b>	<b>2</b>	2

1. Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы из заданного количества сырья		
<b>Практическая работа №9</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (курица фаршированная или тутырган тавык)		
<b>Лабораторное занятие №10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы из заданного количества сырья		
<b>Практическая работа №10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Подготовка и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд (котлета по-киевски)		
<b>Контрольная работа №4</b> Технологический процесс МКО птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
1. Презентация технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы 2. Составление доклада: «Обработка и использование мяса пернатой дичи» 3. Презентация «Полуфабрикаты из домашней сельскохозяйственной птицы» 4. Работа с конспектами, дополнительной литературой и интернет ресурсами 5. Работа со сборником рецептур.		
	<b>Максимальная нагрузка</b>	<b>216</b>
	<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>144</b>
	<b>лабораторно-практические занятия</b>	<b>60</b>
	<b>теория</b>	<b>84</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>72</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
1. Ознакомление с работой мясного цеха. Разделка туши говядины, использование выделенных частей	6	
2. Овладение навыками приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины для различных приёмов тепловой обработки.	6	
3. Разделка туши свинины и баранины использование выделенных частей. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф. Рубленая и котлетная масса и п/ф из неё.	6	
4. Ознакомление с работой рыбного цеха. Обработка рыбы в зависимости от поступающего сырья, приготовление п/ф из рыбы с костным, хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки.	6	
5. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и п/ф из неё. Обработка нерыбного водного сырья.	6	

6. Обработка с/х птицы и дичи, приготовление п/ф из птицы целиком, порционными и мелкими кусками, приготовление котлетной и кнельной массы и п/ф из неё.	4	
<b>Зачет</b>	2	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	
1. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса.	6	
2. Обработка и подготовка поросят, свиных голов.	6	
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд	6	
4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины для сложных блюд.	6	
5. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса.	6	
6. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы.	6	
7. Обработка нерыбного водного сырья.	6	
8. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6	
9. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы для сложных блюд.	6	
10. Обработка и подготовка домашней птицы, субпродуктов для приготовления полуфабрикатов.	6	
11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками.	6	
12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката из домашней птицы для сложных блюд	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего</b>	<b>324</b>	
<b>в том числе:</b>		
<b>всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>144</b>	
<b>из них:</b>		
<b>- лабораторно- практических занятий</b>	<b>60</b>	
<b>- теории</b>	<b>84</b>	
<b>самостоятельной работы обучающегося</b>	<b>72</b>	
<b>учебная практика</b>	<b>36</b>	
<b>производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс.

#### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- моноблок;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:**

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- посуда (кухонная, столовая);
- электромеханическое оборудование (мясорубка);
- холодильное оборудование;
- производственные столы;
- стеллажи;
- весоизмерительное оборудование;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ 01** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме: УП – 36 часов, ПП - 72 часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении

студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

При проведении занятий со студентами с ограниченными возможностями здоровья, обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей:

**1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данного модуля используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Нормативные источники:**

1. Закон РФ от 31 июля 2020 г. № 290-ФЗ «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный закон от 30. 03. 1999г. № 52-ФЗ (ред. От 23.06.2014г) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. ГОСТ 30389–2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

5. ГОСТ Р 51074-2003г. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
6. ГОСТ 30389 от 22 ноября 2013 г. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ 30602–97 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ 30390–2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ 30389–2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 (с изменениями на 06.07. 2011) Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.
15. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации; – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2021. – 36 с. МР 2.3.1.0253–21.

**Основные источники:**

1. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2008.– 276с.: табл.
2. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
3. Лифшиц И.М. «Основы стандартизации, метрологии и сертификации» М.: Юрайт, 2017-286с.
4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2021г.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие для НПО / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.
7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности,

общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

8. Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д:Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)

9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.-Москва: КНОРУС, 2020. – 322 с.

10. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 352 с.

12. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений для сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-изд., стер. – М., Издательский центр «Академия», 2015–192 с.

13. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова, А.А. славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: РУСАЙНС, 2020.- 238с.Куликова О.А. Бухгалтерский учёт в общественном питании: учеб. Пособие/О.А.Куликова, М.Ю.Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.

14. Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Те для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ авт.-сост. Л.О. Широкова Л.О., А.В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020.-122 с.

15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студен. сред. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.

16. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва ООО «Дом славянской книги» 2013г. Редактор: М.В.Климова.

17. ЗдобновА.И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания. - К.: Арий, 2014. - 680с. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981.

### **Дополнительные источники:**

1. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2013
2. Терентьева А. П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2014
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

### **Интернет-ресурсы**

1. Интернетресурс-кулинар <http://www.koolinar.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
9. <http://knigakulinara.ru/books/>
10. Электронная библиотека «Znaniium».

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности, Калькуляция,

Техническое оснащение предприятий общественного питания, Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ</p> <p>Экспертная оценка деятельности студента в процессе учебной и производственной практик</p> <p>Экспертная оценка в ходе защиты отчета по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполненных домашних работ</p> <p>Итоговый контроль по ПМ: -экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ</p> <p>Экспертная оценка деятельности студента в процессе учебной и производственной практик</p> <p>Экспертная оценка в ходе защиты отчета по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка выполненных домашних работ</p> <p>Итоговый контроль по ПМ: -экзамен (квалификационный)</p>

	технологической документацией (СанПиН).	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ</p> <p>Экспертная оценка деятельности студента в процессе учебной и производственной практик</p> <p>Экспертная оценка в ходе защиты отчета по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка выполненных домашних работ</p> <p>Итоговый контроль по ПМ: -экзамен (квалификационный)</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Доклады, активное участие на уроках, портфолио студентов, внешняя активность студентов, участие в конкурсах профессионального мастерства.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;</p>	<p>Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Создание творческих папок. Отзывы характеристики и рекомендации с мест практики.</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Участие в учебных, образовательных и воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая интернет ресурсы</p>	<p>Подготовка докладов, рефератов, сообщений по различной тематике, участие в конкурсах профессионального мастерства.</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>– работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>– взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении групповых лабораторных и практических занятий, коллективное выступление. Участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение за работой студентов в роли дублера руководителя производства, участия в бракераже, заполнение производственных журналов, анализа качества приготовленных полуфабрикатов.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Анализ докладов, рефератов, подготовка к конференциям, подготовки мультимедийных презентаций.</p>

повышение квалификации		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Экспертное наблюдение и оценка практических и лабораторных работ, по учебной и производственной практике.

По окончании изучения ПМ 01 итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

#### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ МОДУЛЯ**

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	Портфолио
ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры,	Проявление экологической	Анализ участия в семинарах,

соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка, тестирование
ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень	Анализ продуктов деятельности

	культуры здоровья обучающихся	
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.	Участие в исследовательской и проектной работе	Анализ продуктов деятельности
ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.	Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в	Ответственность за результат учебной	Наблюдение, экспертная оценка

решении личных и профессиональных задач.	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Анализ продуктов деятельности
ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые	Участие в конкурсах профессионального	Анализ продуктов

виды продукции.	мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	деятельности, портфолио
ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	Проявление высокопрофессиона льной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ****

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в оглавлении верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1 «Область применения» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п.1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1 «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		

«    »                      20    \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /ФИО

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
18.	Таблица 3.2 «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) заполнена		
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в таблице 3.1 и 3.2 совпадают		
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
25.	Пункт 4.4 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>			
26.	Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
27.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п.1.1		
<b>Экспертиза показателей объёмов времени, отведённых на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
28.	Общий объём времени, отведённого на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
29.	Объём обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объём времени, отведённого на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объём времени, отведённого на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объём времени, отведённого на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>			
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		да	нет

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/ФИО

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля**  
**ПМ01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**  
**представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж**  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВДП) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и /или расширяют требования ФГОС)				
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля</b>					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объём времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объём и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля ( <i>пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа</i> )				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативные акты указаны в качестве источников)				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учётом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трёх альтернативных позиций)	<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г \_\_\_\_\_



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
группа ТТ 307

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Галеева А.Л., преподаватель спецдисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05.....	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05.....	10
3.1	Тематический план профессионального модуля.....	10
3.2	Содержание обучения профессионального модуля.....	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05.....	20
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	20
4.2	Информационное обеспечение обучения.....	22
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса...	25
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	26
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	27
6	ЭКСПЕРТИЗЫ (техническая и содержательная)	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 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 технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля ПМ.05

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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, оборудования 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 продукции;
- 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, шербета, 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 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.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- ограниченностью памяти в объеме, преобладанием кратковременной над долго временной, механической над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированностью произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенностью влечений, учебной мотивации;
- ограниченностью представления об окружающем мире;
- отличием повышенной впечатлительности (тревожностью),
- болезненной реакцией на тон голоса, малейшего изменения в настроении.
- характерностью повышенной утомляемости - быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;
- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05:**

Всего – 354 часа, в том числе:

Всего во взаимодействии с преподавателем - 246 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 164 часа, из них:

- лабораторно практические занятия – 64 часа,
- теория – 100 часов.

Самостоятельной работы студента – 82 часа;

Учебная практика -36 часов,

Производственная практика – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

КОД	Наименования 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 личного 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 повышения квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.

ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.

ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.

ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.

ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа студента, часов	Учебная часов	Производственная часов
			Всего во взаимодействии с преподавателем, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В том числе теория	в т. ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>246</b>	<b>164</b>	<b>64</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>82</b>		
ОК. 1–9 ПК 5.1	<b>Раздел 1</b> Технология приготовления сложных холодных десертов	<i>137</i>	96	36	60		41		
ОК. 1–9 ПК 5.2	<b>Раздел 2.</b> Технология приготовления сложных горячих десертов	<i>109</i>	68	28	40		41		
ОК. 1–9 ПК5.1- ПК.5.2	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						36	
ОК. 1–9 ПК5.1- ПК.5.2	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							72
	<b>Всего</b>	<b>354</b>	<b>164</b>	<b>64</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>82</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2.Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		100 – теория 64 – ЛПЗ 82 – сам. раб	
Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных десертов		60 – теория 36 – ЛПЗ 41 – сам раб	
Тема 1 Основные принципы организации производства сложных десертов	Содержание	16	2
	1   Технологические принципы производства сложных десертов. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных десертов.	6	1
	2   Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов.	4	1
	3   Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных десертов.	6	1
Тема 2 Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		
	4   Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	2	1
Тема 3 Технология приготовления фруктовых десертов	Содержание		
	5   Характеристика десертов. Приготовление фруктовых салатов, техника декорирования фруктовых десертов, техника оформления фруктов.	4	2
	<b>Практическая работа №1</b>	2	2
	Выполнение расчетов для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		
	<b>Лабораторная работа №1</b>	4	2
	<b>Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и		

	<p>приемов приготовления фруктовых и ягодных салатов; выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления; принятие решений по организации процессов приготовления салатов; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформление отчета.</p>		
<b>Тема 4</b> <b>Технология</b> <b>приготовления выпечных десертов.</b>	<b>Содержание</b>		
	6   Характеристика выпечных десертов. Приготовление выпечных десертов, техника декорирования выпечных десертов, техника оформления.	6	2
	<b>Практическая работа №2.</b>	2	2
	Выполнение расчетов для приготовления выпечных десертов		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>	4	2
	<b>Приготовление выпечных десертов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования капкейков, лимонного пирога, ягодного и сырного кексов, тартелеток бризе, пай с лимонной меренгой, клафути с вишней, рулета и корзиночек с фило с фруктами. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		
<b>Тема 5</b> <b>Технология</b> <b>приготовления шоколадных десертов</b>	<b>Содержание</b>		
	7   Характеристика десертов, методы темперирования. Украшения из шоколада. Технология приготовления холодных шоколадных десертов. Шоколадные конфеты. Дефекты шоколадных десертов.	4(15-16)	2
	<b>Практическая работа №3</b>	2	2
	Выполнение расчетов для приготовления шоколадных десертов		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>	4	2
	<b>Приготовление шоколадных десертов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования капкейков с шоколадным ганашем, шоколадного десерта из молочного шоколада, шоколадных кексов, шоколадных конфет. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		

<b>Тема 6</b> <b>Технология</b> <b>приготовления кремов,</b> <b>фланов</b>	<b>Содержание</b>			
	8	Характеристика кремов, фланов. Технология приготовления кремов, фланов.	4(17–18)	2
	<b>Практическая работа №4</b>		2	2
	Выполнение расчетов для приготовления кремов, фланов.			
	<b>Лабораторная работа № 4</b> <b>Приготовление кремов, фланов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования кремов, фланов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		4	2
<b>Тема 7</b> <b>Технология</b> <b>приготовления взбитых</b> <b>желированных десертов:</b> <b>муссы, самбуки, суфле</b>	<b>Содержание</b>			
	9	Технология приготовления взбитых желированных десертов: муссы, самбуки, суфле. Требования к качеству.	4(19–20)	2
	<b>Практическая работа №5.</b>		2	2
	Выполнение расчетов для приготовления муссов, самбуков, суфле.			
	<b>Лабораторная работа № 5</b> <b>Приготовление муссов, самбуков, суфле.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования муссов, самбуков, суфле. принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		4	2
<b>Тема 8</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>замороженных десертов:</b> <b>сорбетты, парфе, муссы</b>	<b>Содержание</b>			
	10	Технология приготовления замороженных десертов: сорбетты, парфе, муссы, требования к качеству.	4(21–22)	2
<b>Тема 9</b> <b>Технология</b> <b>приготовления терринов,</b> <b>молочных и творожных</b> <b>десертов</b>	<b>Содержание</b>			
	11	<b>Террины. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.</b>	4	2
	12	<b>Технология приготовления молочных и творожных десертов. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.</b>	2	2

<b>Тема 10</b> <b>Технология приготовления начинок, соусов, глазури, десертов с применением готовых смесей</b>	<b>Содержание</b>			
	13	<b>Начинки, соусы, глазури, для сложных холодных десертов.</b> Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	4	2
	14	<b>Производство десертов с применением готовых смесей.</b> Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов.	4	2
	<b>Практическая работа №6</b>		2	2
	Выполнение расчетов для приготовления замороженных десертов, терринов, молочных и творожных десертов.			
	<b>Лабораторная работа № 6</b>		4	2
<b>Приготовление замороженных десертов, терринов, молочных и творожных десертов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования замороженных десертов, терринов, молочных и творожных десертов. . принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.				
	15	Контрольная работа.	2	3
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b> 1.Выполнение презентации по темам: Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле 2.Выполнение презентации по темам: Технология приготовления парфе, террина, пая, бланманже, панакота. 3.Составление технологических карт по темам лабораторных работ. 4.Проработка лекционного материала. 5.Подготовка к практическим работам. 6.Подготовка к лабораторным работам.		41	
<b>Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов</b>			<b>40- теория</b> <b>28 – ЛПЗ</b> <b>41- сам раб</b>	
<b>Тема 11</b> Классификация и ассортимент сложных	<b>Содержание</b>			
	16	<b>Ассортимент сложных горячих десертов.</b> Значение их в питании. Классификация горячих десертов.	2	2

горячих десертов		<b>Общие технологические требования к производству горячих десертов.</b> Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячих десертов.		
<b>Тема 12</b> Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадного фондю, шоколадного фондана, фламбе.	<b>Содержание</b>			
	17	<b>Ассортимент суфле, пудингов, технология приготовления.</b> Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов. Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, сервировка и подача Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Безопасные способы хранения и контроль качества безопасности суфле, пудингов.	4	2
	18	<b>Технология приготовления овощных кексов, яблочных десертов.</b> <b>Оформление и техника декорирования овощных кексов, яблочных десертов, сервировка и подача</b> Температурный и санитарный режим приготовления и подачи.	4	2
	19	<b>Технология приготовления гурьевской каши, снежков из шоколада.</b> Способы подачи и оформления.	2	2
	20	<b>Технология приготовления сложных горячих шоколадных десертов:</b> шоколадный фондю, шоколадный фондан. Технология приготовления фламбе. Способы подачи и оформления.	4	2
	<b>Практическая работа №7</b>		2	2
	Выполнение расчетов для приготовления суфле, пудингов			
	<b>Лабораторная работа № 7</b>		4	2
	<b>Приготовление суфле, пудингов</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования суфле, пудингов, принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.			
	<b>Практическая работа №8</b>		2	2
	Выполнение расчетов для приготовления овощных кексов, яблочных десертов			
<b>Лабораторная работа № 8</b>		4	2	
<b>Приготовление овощных кексов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор				

вариантов оформления и техники декорирования <b>овощных кексов</b> , принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		
<b>Лабораторная работа № 9</b>	4	2
<b>Приготовление яблочных десертов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования яблочных десертов, принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		
<b>Практическая работа №9</b>	2	2
Выполнение расчетов для приготовления гурьевской каши, снежков из шоколада.		
<b>Лабораторная работа № 10</b>	4	2
<b>Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования гурьевской каши, снежков из шоколада. Принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		
<b>Практическая работа №10</b>	2	2
Выполнение расчетов для приготовления сложных горячих шоколадных десертов: шоколадный фондю, шоколадный фондан.		
<b>Лабораторная работа № 11</b>	4	2
<b>Приготовление сложных горячих шоколадных десертов:</b> шоколадный фондю, шоколадный фондан. Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и техники декорирования горячих шоколадных десертов, принятие решений по организации процессов приготовления; выбор способов сервировки и подачи. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление отчета.		

	21	<b>Контрольная работа</b>	2	3
<b>Тема 13 Декорирование сложных десертов</b>	<b>Содержание</b>			
	22	Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни. Декорирование сложных десертов соусами.	4	2
	23	Декорирование велюром, аэрографом, кремером.	4	2
<b>Тема 14 Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>			
	24	Организация контроля на предприятиях общественного питания	4	2
	25	Нормативное обеспечение контроля качества продукции Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	4	2
	26	Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных и горячих десертов.	4	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2	3
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> 1.Выполнение презентации: Технологический процесс приготовления пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. 2.Выполнение презентации: Технологический процесс приготовления шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. 3. Составление технологических карт по темам лабораторных работ. 4. Проработка лекционного материала. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6. Подготовка к лабораторным работам. 7.Подготовка к экзамену.			<b>41</b>
		<b>Максимальная нагрузка</b> <b>Обязательная учебная нагрузка</b> <b>лабораторно-практические занятия</b> <b>теория</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>246</b> <b>164</b> <b>64</b> <b>100</b> <b>82</b>	
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	2-3
<b>Виды работ</b>				
<b>1. Приготовление фруктовых, ягодных, шоколадных салатов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления фруктовых, ягодных, шоколадных салатов, выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.			6	
<b>2. Приготовление муссов, кремов, суфле.</b>			6	

Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления , выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.		
<b>3. Приготовление парфе, терринов, тирамису, панакоты, бланманже.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления , выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.	6	
<b>4. Приготовление яблочных десертов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления , выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.	6	
<b>5. Приготовление овощных кексов.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления , выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.	6	
<b>6. Приготовление сложных шоколадных десертов: фондан, фламбе.</b> Органолептическая оценка качества продуктов; использование различных способов и приемов приготовления , выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; выбор вариантов оформления и отделки; принятие решений по организации процессов приготовления десертов.	4	
<b>Зачет.</b>	2	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Виды работ:</b>		
Приготовление сложных холодных десертов - фруктовых, ягодных, шоколадных салатов.	6	
Приготовление сложных холодных десертов - муссов, фланов, кремов, суфле.	6	
Приготовление сложных холодных десертов - выпечных десертов.	6	
Приготовление сложных холодных десертов – сорбетты, парфе, терринов, тирамису.	6	
Приготовление сложных холодных десертов - панакоты, бланманже.	6	
Приготовление сложных холодных десертов – фруктовых и овощных кексов, яблочных десертов.	6	
Приготовление сложных холодных десертов (замороженные десерты, террины, молочные и творожные десерты).	6	
Приготовление сложных горячих десертов – суфле.	6	
Приготовление сложных горячих десертов – пудингов.	6	
Приготовление сложных горячих десертов (гурьевская каша, штрудели).	6	
Приготовление сложных горячих десертов (шоколадный фондю).	6	
Приготовление сложных горячих десертов (шоколадный фондан, фламбе).	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>	2	

	<b>Всего</b>	<b>354</b>	
	<b>в том числе:</b>		
	<b>всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>246</b>	
	<b>из них:</b>		
	<b>- лабораторно- практических занятий</b>	<b>64</b>	
	<b>- теории</b>	<b>100</b>	
	<b>самостоятельной работы обучающегося</b>	<b>82</b>	
	<b>учебная практика</b>	<b>36</b>	
	<b>производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс.

**Технические средства обучения:**

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- моноблок;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**Оборудование лаборатории и технологическое оснащение рабочих мест:**

1. Электрические плиты,
2. Весы электронные настольные,
3. Холодильник.
4. Производственные столы,
5. Стеллажи,
6. Микроволновая печь,
7. Пароконвектомат,
8. Миксеры,
9. Блендеры,
10. Соковыжималки,
11. Ванны для мытья посуды,

12. Шкафы для хранения посуды,
13. Раковины для мытья рук,
14. Кухонная и столовая посуда,
15. Кухонный инвентарь,
16. Инструменты,
17. Столовая посуда и приборы.
18. Нормативно-технологическая документация;
19. Инструкционные карты;
20. Справочная и правовая документация.

Реализация программы профессионального модуля ПМ 05 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме: УП – 36 часов, ПП - 72 часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

При проведении занятий со студентами с ограниченными возможностями здоровья, обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей:

**1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**б) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данного модуля используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной

организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Нормативные источники:**

1. Закон РФ от 31 июля 2020 г. № 290-ФЗ «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный закон от 30. 03. 1999г. № 52-ФЗ (ред. От 23.06.2014г) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. ГОСТ 30389–2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
5. ГОСТ Р 51074-2003г. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
6. ГОСТ 30389 от 22 ноября 2013 г. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ 30602–97 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ 30390–2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ 30389–2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 (с изменениями на 06.07. 2011) Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.
15. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации; – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2021. – 36 с. МР 2.3.1.0253–21.

#### **Основные источники:**

1. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2008.– 276с.: табл.
2. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»:

- учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
3. Лифшиц И.М. «Основы стандартизации, метрологии и сертификации» М.: Юрайт, 2017-286с.
  4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2021г.
  5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие для НПО / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
  6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.
  7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. Образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.
  8. Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д:Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)
  9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.-Москва: КНОРУС, 2020. – 322 с.
  10. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учеб. Для нач. проф. Образования/ З.П.Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
  11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Сред. Проф. Учеб. Заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 352 с.
  12. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, учебник/ С.А. Данильченко, О.Е. Саенко, - Москва; КНОРУС,2020.- 216 с.- (Среднее профессиональное образование).
  13. Гайдукова Т. С. Учебное пособие «Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», 2020 г. – 38 с.
  14. Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ авт.-сост. Л.О. Широкова Л.О., А.В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020.-122 с.
  15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студен. сред. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский

центр «Академия», 2015.-192с.

16. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва ООО «Дом славянской книги» 2013г. Редактор: М.В.Климова.

17. Здобнов А.И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания. - К.: Арий, 2014. - 680с. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981.

### **Дополнительная литература.**

1. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
2. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002.
1. 3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

### **Интернет-ресурсы:**

1. Интернетресурс-кулинар <http://www.koolinar.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
9. <http://knigakulinara.ru/books/>
10. Электронная библиотека «Znaniium».
11. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, <http://povary.ru.>, <http://vkus.by>.
12. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных

холодных и горячих десертов» является освоение МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности, Калькуляция, Техническое оснащение предприятий общественного питания, Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания, МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной  
деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; приготовление сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; оформление и отделка сложных холодных десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных и самостоятельных работ по темам МДК и учебной практики.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК и производственной практике.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p><b>ПК 5. 2</b></p>	<p>разработка ассортимента</p>	<p>Текущий контроль в</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>горячих десертов для сложных блюд;  умение работать с товаросопроводительными документами;  умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;  использование основных методов проверки качества сырья;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;  осуществление точного и правильного взвешивания на весах;  организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов;  приготовление сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь;  оформление и отделка сложных горячих десертов;  контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>форме:  защиты практических работ, контрольных и самостоятельных работ по темам МДК и учебной практики.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК и производственной практике.</p> <p>Зачет по учебной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии.  Отзыв по итогам</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</p>

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	производственной практики. Участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства.	лабораторных занятиях ,на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, разработка новых рецептур и технологий холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск информации; использования различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании с использованием новейших компьютерных программ	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении групповых лабораторных и

руководством, потребителями.	обучения	практических занятий, коллективное выступление. Участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня, организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инновации в области разработки технологий приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

По окончании изучения ПМ 05 итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ МОДУЛЯ**

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,	Наблюдение, экспертная оценка

общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	
ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	Портфолио
ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Демонстрация умений и навыков разумного	Наблюдение, экспертная оценка

действовать в чрезвычайных ситуациях.	природопользования нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	
ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка, тестирование
ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Анализ продуктов деятельности
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.	Участие в исследовательской и проектной работе	Анализ продуктов деятельности
ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной	Наблюдение, экспертная оценка

	адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>	<p>Анализ продуктов деятельности, портфолио</p>
<p>ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в оглавлении верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1 «Область применения» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п.1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1 «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /ФИО

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
18.	Таблица 3.2 «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) заполнена		
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в таблице 3.1 и 3.2 совпадают		
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
25.	Пункт 4.4 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>			
26.	Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
27.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п.1.1		
<b>Экспертиза показателей объёмов времени, отведённых на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
28.	Общий объём времени, отведённого на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
29.	Объём обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объём времени, отведённого на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объём времени, отведённого на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объём времени, отведённого на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		да	нет
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/ФИО

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля**  
**ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**  
**представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж**  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВДП) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и /или расширяют требования ФГОС)				
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля</b>					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объём времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объём и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля ( <i>пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа</i> )				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативные акты указаны в качестве источников)				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учётом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трёх альтернативных позиций)	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

МДК 06.01. Управление структурным подразделением

МДК 06.02. Организация обслуживания

МДК 06.03. Организация производства

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
группа ТТ 107-407

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2019 г.

Одобрена ПЦК дисциплин по профилям  
Экономика и бухгалтерский учет,  
технология продукции общественного  
питания

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_ Галеева А.Л.

Разработана в соответствии с  
Федеральными государственными  
образовательными стандартами по  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания.

Утверждаю

Зам.директора по УР

\_\_\_\_\_ С.Н.Долгих

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Разработчик(и): Гарипова Р.Ф., Галеева А.Л. преподаватели спецдисциплин  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензенты: Зверьева Р.Т., методист ГАПОУ «Бугульминский аграрный  
колледж»

Согласовано с работодателем: Немова Е.Н. директор ИП, кафе «Виктория».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10

Технология продукции общественного  
питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчики: Гарипова Роза Фаляховна., Галеева Альбина Лаисовна, преподаватели спецдисциплин.

Рекомендована методическим советом ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Протокол заседания № 1 от «28» августа 2019 года.

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения представленного  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ****

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в оглавлении верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1 «Область применения» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п.1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1 «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /ФИО

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
18.	Таблица 3.2 «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) заполнена		
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в таблице 3.1 и 3.2 совпадают		
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
25.	Пункт 4.4 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>			
26.	Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
27.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п.1.1		
<b>Экспертиза показателей объёмов времени, отведённых на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
28.	Общий объём времени, отведённого на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
29.	Объём обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объём времени, отведённого на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объём времени, отведённого на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объём времени, отведённого на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>			
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		да	нет

«    »                    20    г.

\_\_\_\_\_ /ФИО

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения  
представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ****

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВДП) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и /или расширяют требования ФГОС)				
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля</b>					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля ( <i>пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа</i> )				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет ресурсы актуальны и достоверны				

«    »                    20    г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативные акты указаны в качестве источников)				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учётом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трёх альтернативных позиций)	<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 Организация работы структурного подразделения**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** по программе базовой подготовки, входящей в укрупненную группу 19.00.10 Промышленная экология и биотехнологии 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.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля ПМ.06**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 таблицу 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;
- методики расчета экономических показателей.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.06:**

всего – 591 часов;

максимальной учебной нагрузки студента - 430 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 322 часов;

в том числе теории – 183 часа

практические занятия и лабораторные работы - 139 часов;

самостоятельной работы студента - 161 час;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)

### Организация работы структурного подразделения

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код Проф. компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента				Самостоятельная работа студента	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	Теория	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	9	10	
<b>ОК. 1-9 ПК. 6.1-6.5</b>	<b>ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.</b>								
	<b>МДК 06.01</b> Управление структурным подразделением.	<b>306</b>	<b>204</b>	<b>127</b>	<b>77</b>		<b>102</b>		
	<b>МДК 06.02</b> Организация обслуживания	<b>99</b>	<b>66</b>	<b>30</b>	<b>36</b>		<b>33</b>		
	<b>МДК 06.03</b> Организация производства	<b>78</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>26</b>		<b>26</b>		
	<b>УП 06</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	<b>ПП 06</b>	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>
	<b>Итого</b>	<b>591</b>	<b>430</b>	<b>183</b>	<b>139</b>		<b>161</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельных работ студентов.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ 06 Организация работы структурного поздравления.</b>		<b>591</b>	
<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением.</b>		<b>306</b>	
	<b>3 курс</b>		
<b>Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства</b>			
		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Основные показатели производства</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	10	
	1. Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам. 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы. 3. Характеристика п.о.п. Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста). 4. Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Виды планов. 5. Основные этапы и методы планирования.		1
<b>Тема 1.2 Экономическое обоснование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	1

<p><b>производственной программы и плана товарооборота</b></p>	<p>Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами. Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.</p>		
	<p><b>4 курс</b></p>	<p><b>288</b> <b>127/77/102</b></p>	
<p><b>Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.</p>	<p><b>16/16/22</b></p>	<p>1</p>
	<p><b>Лабораторное занятие №1</b> - Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>
	<p><b>Лабораторное занятие №2</b> - Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	<p><b>Лабораторное занятие №3</b> - Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторное занятие №4</b> - Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различного контингента питающихся (индивидуальное задание). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.</p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> Изучение структуры и содержания бизнес-плана, методологических основ его разработки. Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистке овощей (индивидуальное задание). Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся.</p>	22	
<b>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.</b>		<b>24/20/20</b>	
<b>Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация работы в производственных цехах их назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса в основных производственных цехах. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах. Отличительные особенности работы различных производственных цехов. Требования к организации рабочего места в основных производственных цехах. Последовательность организации рабочих мест в производственных помещениях.</p>	10	1
<b>Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на</p>	<b>14</b>	1

	производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки.2		
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №7</b> Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №8</b> Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №9</b> Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Подбор механического, холодильного и теплового оборудования с учетом цехового деления (индивидуальное задание). Составление плана цеха и размещения технологического оборудования (индивидуальное задание). Расчет количества технологических линий с учетом площади помещения.	<b>20</b>	
<b>Раздел 3. Организация работы трудового</b>		<b>30/ 8/20</b>	

<b>коллектива</b>			
<b>Тема 3.1. Организация работы в бригадах /командах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Основные приемы организации работы исполнителей.</p> <p>Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды. Способы поощрения членов команды/бригады. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.</p>	16	1
<b>Тема 3.2. Обучение персонала на рабочем месте</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Личная ответственность работника в области обучения и повышения квалификации. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона.</p> <p>Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</p>	14	1
	<p><b>Лабораторное занятие №10</b> Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам).</p>	4	2
<p><b>Лабораторное занятие №11</b> Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени. Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе).</p>	4	2	

	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b></p> <p>Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания, связанных с проявлением характера и темперамента.</p> <p>Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде.</p> <p>Разработка примерных должностных обязанностей для членов бригады/команды.</p> <p>Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения.</p> <p>Составление примерных ежедневных заданий для членов команды/бригады.</p>	20	
<b>Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.</b>		22/16/20	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда</b>	<p>Принципы и методы организации контроля работы персонала. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания. Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Способы контроля существующих рисков на производстве. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей. Требования законодательных и нормативных документов, регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.</p>	8	1
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства</b>	<p>Возможные риски в области безопасности продукции производства. Необходимость постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции</p>	6	1

	производства. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства.		
<b>Тема 4.3 Контроль за качеством приготовления продукции производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Объекты контроля качества на предприятиях питания. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства.	8	1
	<b>Лабораторное занятие №12</b> Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №13</b> Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №14</b> Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №15</b> Изучение Положения о расследованиях несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.	4	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда. Составление таблицы качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание). Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий. Выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров.	<b>20</b>	

<b>Раздел 5. Работа с учетно-отчетной документацией</b>		<b>16/17/20</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Документирование управленческой деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Функции и классификация документов. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.	8	1
<b>Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Отпуск продуктов и тары из кладовых: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Методика расчета заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.	8	1
	<b>Лабораторное занятие №16</b> Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №17</b> Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	<b>Лабораторное занятие №18</b> Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания).	4	2
	<b>Лабораторное занятие №19</b> Расчет заработной платы различным категориям работников.	4	2
	<b>Лабораторное занятие №20</b> Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	3	2

	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5</b> Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Составление и оформление учетно-отчетной документации. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальные задания). Документальное оформление расчетов по оплате труда. Выполнения сообщений о видах материальной ответственности.	<b>20</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	<b>Максимальная нагрузка студента</b> <b>Содержание учебного материала</b> <b>Лабораторные занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>306</b> <b>204</b> <b>77</b> <b>102</b>	
	<b>4 курс</b>		
<b>МДК 06.02 Организация обслуживания предприятий общественного питания</b>		<b>99</b> <b>30/36/33</b>	
<b>Раздел 1 Организация обслуживания предприятий общественного питания</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 1.Общая характеристика процессов обслуживания</b>	Вводная часть. Предмет, цели, задачи и структура курса. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия и определения: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Услуги общественного питания. Классификация. Услуги питания ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Услуги по организации досуга. Прочие услуги. Определение. Общие требования к услугам. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различного типов и классов. Классификация различных методов и форм обслуживания. Комбинированные методы обслуживания. Зависимость выбора формы и метода обслуживания от типа и класса предприятия. Развозная торговля в залах. Современные формы и культура обслуживания..	<b>2</b>	<b>1</b>

<p><b>Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей</b></p>	<p>Торговые помещения для обслуживания потребителей. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика. Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требование к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Характеристика буфетов (основного, кофейного), хлебрезки. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций Характеристика. Нормы оснащения мебелью. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования - предъявляемые к посуде. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем. Столовое белье: виды, назначение. Размеры скатертей и салфеток, ручников. Маркировка столового белья. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение.</p>	4	1
	<p><b>Лабораторное занятие №1</b> 1. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утраты посуды. 2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, складывание салфеток. Накрытие столов скатертями, замена скатерти.</p>	4	2
<p><b>Тема 3. Организация Обслуживания потребителей в ресторанах</b></p>	<p>Особенности организации подачи блюд в ресторанах различных типов и классов. Последовательность подачи блюд и напитков. . Расчет с посетителями. Правила этикета и нормы поведения за столом. Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания. Создания внешнего уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление настольных игр, игровых автоматов и др.</p>	4	1
	<p><b>Лабораторное занятие №2</b> 1. Овладение приемами подачи горячих блюд и напитков, при индивидуальном и групповом обслуживании, уборки стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов. 2. Проведение деловой игры на тему: «Организация обслуживания потребителей», с</p>	4	2

	отработкой приемов принятия, оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчета с посетителями.		
<b>Тема 4. Специальные формы организации питания</b>	Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т. д. Виды завтраков. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в номерах гостиниц. Понятие о современных формах обслуживания: стол-экспресс, зал- экспресс, «Шведский стол», бизнес-ланч, кофе-брейк и др. Услуги официанта по обслуживанию на дому.	4	1
	<b>Лабораторное занятие №3</b> Отработка навыков обслуживания в номерах гостиниц, участников съездов, конференций, праздничных вечеров. Составление меню.	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5. Обслуживание банкетов и приемов</b>	Банкеты и приемы: определение классификация, назначение. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфеты, сервизную; составление схемы обслуживания; определение необходимого количества официантов и распределение обязанностей. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных закусок, блюд, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации и проведения свадебного банкета. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих вторых блюд, десерта, вино-водочных изделий, горячих напитков. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов. Банкет (прием) - коктейль. Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация банкета-бара. Особенности подачи коктейлей. Банкет-чай. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки, сервировки столов и организации обслуживания. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): Коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания. Дипломатический прием. Определение. Назначение. Отличительные особенности. Специальные виды работ, выполняемые официантами.	4	1

	<p><b>Лабораторное занятие №4</b> Составление меню банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек. Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами (свадебного на 50 человек).</p>	4	2
	<p><b>Лабораторное занятие №5</b> Составление меню банкета-чая на 18 человек и банкета-фуршета на 150 человек. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества. Расчет- заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами, свадебного банкета, банкета-чая, банкета-фуршета (по заданию преподавателя).</p>	4	2
	<p><b>Лабораторное занятие №6</b> Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами. Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршета, банкета-чая.</p>	4	2
<b>Тема 6. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Нормативная база. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуалам, группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договора на обслуживание. План заезда. Организация обслуживания. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.	2	1
	<p><b>Лабораторное занятие №7</b> Составление меню и обработка фрагментов сервировки столов для обслуживания иностранных туристов.</p>	4	
<b>Тема 7. Организация труда обслуживающего персонала</b>	Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщику, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация труда работников залов. Факторы, определяющие условия труда работников залов предприятий общественного питания. Права и обязанности.	2	1
<b>Тема 8. Культура обслуживания и правила этикета</b>	Понятие культуры обслуживания и ее слагаемые. Эстетика интерьера, эстетические нормы при обслуживании, безопасность и экологичность обслуживания. Показатели и оценки культуры обслуживания: техника обслуживания, санитария, состояние	2	1

	помещений, оснащенность столовой посудой, приборами, инвентарем, мебелью. Соблюдение ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий. Время обслуживания. Правила этикета- правила поведения за столом при употреблении хлеба, бутербродов, бульонов, горячих блюд из мяса и рыбы, ягод и фруктов, конфет и кондитерских изделий		
	<b>Лабораторное занятие № 8</b> Отработка правил этикета за столом	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Тема 9. Потребительский спрос и реклама</b>	Изучение спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся. Методы изучения спроса: статистический, балансовый, анкетный, выставочный. Реклама и ее виды. Вывеска, оформление и ее регистрация Подвеска и оккопол витрина, дюралайт и дополнительные виды рекламы (карнизы, козырьки, онинги). Панно, транспаранты, рекламные листовки, плакаты и эмблема ресторана. Продвижение ресторанных услуг: презентации, розыгрыши лотереи, клубы особенного события, ресторанные фестивали.	2	
<b>Теме 10. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.</b>	Организация охраны труда на предприятиях общественного питания. Техническая инспекция: роль и ее функции. Предохранительные устройства, ограничение сигнализации. Меры пожарной безопасности. Первая помощь пострадавшим при несоблюдении правил техники безопасности и пожарной безопасности.	2	1
	<b>Лабораторное занятие № 9</b> Оказание первой помощи при несчастных случаях.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Тематика самостоятельных работ</b> 1. Презентация по теме «История появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья» 2. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону. 3. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом. 4. Презентация по теме «Правила этикета за столом». 5. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета 6. Реферат по теме «Протокол и этикет для деловых людей». 7. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами. 8. Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе. 9. Реферат по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта»	<b>33</b>	

	10. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира». 11. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы». Работа с нормативно-технологической документацией.		
	<b>Максимальная нагрузка</b> <b>Содержание учебного материала</b> <b>Лабораторные и практические занятия</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>99</b> <b>66</b> <b>36</b> <b>33</b>	
	<b>1 курс</b>		
<b>МДК 06.03</b> <b>Организация производства предприятий ОП</b>		<b>78</b> <b>26/26/26</b>	
<b>Раздел 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Сущность и содержание организации производства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Сущность и содержание организации производства предприятий общественного питания	2	1
	2   <b>Классификация и назначение предприятий общественного питания</b> Задачи и методы оперативного планирования работы на производстве.	2	1
	3   Специфика логистического подхода к управлению материальными потоками	2	1
<b>Тема 1.2.</b> Организация снабжения и складского хозяйства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	4   Источники снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2	1
	5   Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение.	2	1
	6   Организация работы складских помещений. Организация тарного хозяйства.	2	1
<b>Тема 1.3.</b> Оперативное планирование производства и технологическая документация	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	7   Оперативное планирование работы производства	2	1
	Практическая работа № 1. Расчет выхода полуфабрикатов	2	2-3
	Практическая работа № 2. Расчет выхода полуфабрикатов	2	2-3
	Практическая работа № 3. Оформление наряд-заказа	2	2-3
	Практическая работа № 4. Составление план-меню, меню.	2	2-3

	Практическая работа № 5. Расчет количества продуктов для комплексного обеда.	2	2-3	
	Практическая работа № 6. Расчет количества продуктов для комплексного обеда.	2	2-3	
	Практическая работа № 7. Нормативная документация ПОП.	2	2-3	
	Практическая работа № 8. Составление технологических карт на первые блюда.	2	2-3	
	Практическая работа № 9. Составление технологических карт на вторые блюда.	2	2-3	
	Практическая работа № 10. Составление технико-технологических карт.	2	2-3	
<b>Тема 1.4.</b> Основы организации труда.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	8	Содержание и значение рациональной организации труда.	2	1
<b>Раздел 2. Организация производства.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Способы и методы организации производственных цехов предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	9	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Организация работы овощного цеха.	2	1
	10.	Организация работы рыбного, мясного цехов.	2	1
	11	Организация работы горячего цеха.	2	1
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Организация работы холодного цеха.		6	2-3
	12	Организация работы кондитерского цеха.	2	1
	13	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Контроль качества выпускаемой продукции.	2	1
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>26</b>	
	1. составление схемы организации рабочих мест в производственных помещениях (мясном, рыбном, холодном, и горячем цехах) 2. составление табеля учета рабочего времени. 3. Составление технико-технологических карт на приготовление блюд. 4. Рассчитать выход полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение презентации на тему «Организация работы кондитерского цеха». 6. Оформление заборного листа на отпуск продукции кондитерского цеха в магазин кулинарии. 7. Систематическая проработка конспектов занятий и выполнение домашних заданий. 8. Работа с нормативно-технологической документацией. <b>9.</b> Подготовка к экзамену.			
	<b>Максимальная нагрузка студента.</b>		<b>78</b>	

	<b>Обязательная учебная нагрузка, в том числе</b>	<b>52</b>	
	<b>Теория</b>	<b>26</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>26</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>26</b>	
<b>Учебная практика (по профилю специальности)</b>		<b>36</b>	<b>3</b>
Виды работ:			
1. Составления плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.			
2. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание).			
3. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.			
4. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.			
5. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов.			
6. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий.			
Зачет.			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>72</b>	<b>3</b>
Система управления и планирования работы структурного подразделения организации (предприятия) общественного питания.		6	
Планирование выполнения работ исполнителями		6	
Особенности организации работы коллектива исполнителей		6	
Функции и методы управления структурным подразделением		6	
Методы контроля результатов выполнения работ		6	
Способы оценивания качества выполняемых работ		6	
Основы организации труда		6	
Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы.		12	
Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.		6	
Формы документов и порядок их заполнения		10	
Дифференцированный зачет.		2	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплинам;
- комплект учебников, учебных и методических пособий;
- учебно-бланковый материал.

Технические средства обучения:

- калькуляторы
- мультимедиапроектор
- компьютер с лицензированным программным обеспечением

Реализация программы модуля предполагает учебную (проводится рассредоточено) и производственную (проводится концентрированно) практики.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Усов В.В организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания, -М; издательский центр «Академия», 2015г.
2. Ковалев Н.И. Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2016 г.
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи, -М., Экономика, 2016 г.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2015.
5. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании / Т. И. Шестакова. — Ростов н/Д : Феникс, 2015.
6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / М.: Хлебпродинформ, 2006.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. — Минск: Харвест, 2007.
8. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М: Колос С 2014г

### **Справочники, нормативные документы:**

1. Закон РФ от 21.12.2013 г. №363-ФЗ «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 12 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2015)
3. Инструкция по применению норм естественной убыли продовольственных товаров при хранении и отпуске на мелкооптовых базах и в кладовых предприятий общественного питания
4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 29.07.2017)
5. ГОСТ Р 50647-2010. Общественное питание. Термины и определения
6. ГОСТ Р 50762–95. Общественное питание. Классификация предприятий
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 52113-2003. Услуги населению. Номенклатура показателей качества
- 10 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила
12. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий общественного питания (утв. Постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. № 36)

### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно библиотечная система [znanium.com](http://znanium.com)
2. <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=26677>
3. <http://www.dist-cons.ru/modules/infill/section12.html>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием является освоение предусмотренных учебным планом дисциплин:

- Общего гуманитарного цикла;
- Социально-экономического;
- Математического и общего естественнонаучного цикла;
- Профессионального цикла.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсов): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности «Технология продукции общественного питания».

#### **4.5. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологии продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; «Контроля качества продукции и услуг»;

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Планировать и анализировать основные показатели структурного подразделения; Выпуск продукции собственного производства; Издержки производства.	Фронтальная проверка, тестирование, самостоятельные работы,
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Составление производственной программы по выпуску собственной продукции. Разработка ассортимента выпускаемой продукции, оперативные планирования с полным производственным циклом, составление плана – меню	практические и лабораторные работы Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 06.03,
ПК 6.3 организовывать работу трудового коллектива	Составление графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени, материальное и нематериальное стимулирование работников, дисциплинарные процедуры, расчет заработной платы.	Дифференцированный зачет по МДК 06.01., Зачет по МДК 06.02. Зачет по УП,
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями	Использование основных методов проверки качества выпускаемой продукции, составление технико-технологических и технологических карт по приготовлению продукции, оформление и ведение бракеражного журнала	Дифференцированный зачет по ПП.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Составление договора о материальной ответственности, отчетность материально-ответственного лица, формы документов, их заполнение	

## Сформированность и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Доклады, активное участие на уроках, портфолио студентов, внешняя активность студентов, участие в конкурсах профессионального мастерства.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложно кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Создание творческих папок. Отзывы характеристики и рекомендации с мест практики.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Оценка практических и лабораторных занятий, выполнение работ по учебной и производственной практике. Участие в учебных, образовательных и воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая интернет ресурсы	Подготовка докладов, рефератов, сообщений по различной тематике, участие в конкурсах профессионального мастерства.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении групповых лабораторных и практических занятий, коллективное выступление. Участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.

<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение за работой студентов в роли дублера руководителя производства, участия в бракераже, заполнение производственных журналов, анализа качества приготовленных полуфабрикатов.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Анализ докладов, рефератов, подготовка к конференциям, подготовки мультимедийных презентаций.</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических и лабораторных работ, по учебной и производственной практике.</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер  
специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
группа ТТ 406

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля 07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Галеева А.Л., преподаватель спецдисциплин

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07.....	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07.....	11
3.1	Тематический план профессионального модуля.....	11
3.2	Содержание обучения профессионального модуля.....	12
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07.....	30
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	30
4.2	Информационное обеспечение обучения.....	33
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса...	36
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	37
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	37
6	ЭКСПЕРТИЗЫ (техническая и содержательная)	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер.

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3 Готовить простые супы и соусы.

ПК 4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8 Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля– требования к результатам освоения модуля ПМ 07

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- ограниченностью памяти в объеме, преобладанием кратковременной над долго временной, механической над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированностью произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенностью влечений, учебной мотивации;
- ограниченностью представления об окружающем мире;
- отличием повышенной впечатлительности (тревожностью),
- болезненной реакцией на тон голоса, малейшего изменения в настроении.
- характерностью повышенной утомляемости - быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний,

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний);

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.07:**

Всего – 576 часов, в том числе:

Всего во взаимодействии с преподавателем - 504 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 324 часа, из них:

- лабораторно практические занятия – 108 часов,

- теория – 216 часов.

Самостоятельной работы студента – 72 часа.

Учебная практика -72 часа,

Производственная практика – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Готовить основные супы и соусы.
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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

**Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.

ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.

ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.

ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.

ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы

демонстрирующий экокультуру.

ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа студента, часов	Учебная часов	Производственная, часов
			Всего во взаимодействии с преподавателем, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, ч	В том числе теория	в т. ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>МДК 07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд</b>	<b>210</b>	<b>174</b>	<b>66</b>	<b>108</b>	-	<b>36</b>		
ПК 7.1	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	30	26	12	14		4		
ПК 7.2	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.	30	24	6	18		6		
ПК 7.3	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	32	26	12	14		6		
ПК 7.4	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	32	26	12	14		6		
ПК 7.5	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	40	34	12	22		6		
ПК 7.6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	24	20	6	14		4		
ПК 7.7	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	22	18	6	12		4		
	<b>МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>186</b>	<b>150</b>	<b>42</b>	<b>108</b>	-	<b>36</b>		
ПК 7.8	Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба.	186	150	42	108		36		
	<b>Учебная практика.</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>180</b>							<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>576</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>216</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)

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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ВДП ПМ 07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер</b>		<b>576</b>	
<b>МДК 07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд</b>		<b>210</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>14-теория 12-ЛПЗ 4- сам.раб.</b>	
<b>Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов</b>	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	1   Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.		
	2   Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.		
<b>Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	1   Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей.		
	2   Обработка клубнеплодов		
	3   Обработка корнеплодов		
	4   Обработка капустных и луковых овощей		
	5   Обработка плодовых овощей		
	6   Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей		
	7   Обработка консервированных овощей		
	8   Подготовка овощей для фарширования		
	9   Требования к качеству. Сроки хранения		
	10   Отходы овощей и их использование		
	11   Полуфабрикаты из овощей		
	12   Обработка грибов		
<b>Практическое занятие №1</b>		<b>2</b>	<b>2</b>

	<p>Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.</p> <p><b>Лабораторная работа №1</b></p> <p>Нарезка овощей по кулинарному использованию.</p>	4	2
<b>Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Основные способы тепловой обработки продуктов. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	2	1
	2. Блюда и гарниры из отварных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Тушеные овощные блюда. Запеченные овощные блюда. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	4	1
	<b>Практическая работа №2</b>	2	2
	Решение задач по расчету сырья для овощных блюд и гарниров		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>	4	
	Приготовление простых блюд и гарниров из овощей: Картофельное пюре, картофель жареный основным способом, котлеты морковные, капуста тушеная, рагу из овощей, рулет картофельный, голубцы овощные,		
Контрольная работа №1	2	3	
<b>Самостоятельная работа к разделу 1.</b>			
<p>Составление технологических карт Составление сводных таблиц форм нарезки и кулинарного использования картофеля, моркови, капусты белокочанной, лука репчатого Решение задач</p>		4	
<b>Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</b>		<b>16-теория 6-ЛПЗ 6-сам.раб.</b>	

<b>Тема 2.1.</b> Подготовка сырья. Приготовление каш.	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Подготовка круп к варке		
	2	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.		
	3	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление блюд и гарниров из бобовых	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.		
	2	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление блюд из макаронных изделий	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий		
	2	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
	3	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление блюд из яиц	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц.		
	2	Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (вмятку, «в мешочек» и вкрутую).		
	3	Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки - жареные и запеченные яичные блюда		
	4	Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление блюд из творога	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.		
	2	Технология приготовления блюд из творога.		

	3	Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление изделий из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>		2	1
	1.	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.		
	2	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения		
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление изделий из дрожжевого теста	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.		
	2	Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.		
	<b>Практическое занятие № 3</b>		2	2
	Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Составление схем и инструкционно-технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа №3</b>		4	2
	Приготовление блюд из макаронных изделий: лапшевник с творогом. Приготовление изделий из вязких каш: котлеты, биточки. Приготовление блюда «Омлет фаршированный». Приготовление сырников из творога. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста: блины со сметаной, блинчики фаршированные, блины и оладьи.			
	Контрольная работа №2		2	3
<b>Самостоятельная работа к разделу 2</b>			6	
1. Составить технологическую схему основных видов варки каш. 2. Схема варки макаронных изделий. 3. Составить технологическую схему приготовления запеченных яичных блюд.				
<b>Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов.</b>			<b>14-теория</b> <b>12-ЛПЗ</b> <b>6-сам.раб</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление бульонов и отваров.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Способы тепловой кулинарной обработки.</b> Значение тепловой обработки. Способы тепловой обработки. <b>Приготовление бульонов.</b> Классификация, пищевая ценность	2	1

		бульонов и отваров. Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание. Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. Правила разогревания бульонов и отваров.		
	2	<b>Классификация супов.</b> Пищевая ценность супов. Заправочные супы.	2	1
	3	Супы молочные. Супы-пюре. Прозрачные супы. Сладкие супы. Супы холодные. Требования к качеству супов. Сроки хранения.	2	1
<b>Практическое занятие № 4</b>			2	2
Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Разработка технологических карт.				
<b>Лабораторная работа №4</b>			4	2
Приготовление заправочных супов (борщ украинский, щи из свежей капусты с картофелем, рассольник ленинградский) Приготовление супов молочных, супов-пюре (суп молочный с лапшой домашней, суп-пюре из разных овощей)				
<b>Тема 3.2. Приготовление соусов.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих). Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Мучные пассировки. Сухая, жировая, холодная пассировки.	2	1
	2	Приготовление соусов с мукой. Соусы красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы белые. Соусы грибные, соусы молочные. Соусы сметанные.	2	1
	3	Соусы без муки. Яично-масляные смеси. Масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	2	1
<b>Практическое занятие № 5</b>			2	2
Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.				
<b>Лабораторная работа №5</b>			4	2

	Приготовление соуса красного, соуса белого, томатного, соуса молочного, сметанного, сладкого.		
	Контрольная работа №3	2	3
<b>Самостоятельная работа к разделу 3</b>			
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов, соусов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству супов, соусов и сроки реализации».		6	
<b>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы.</b>		<b>14-теория 12-ЛПЗ 6-сам.раб</b>	
<b>Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>		
	1. <b>Классификация рыбы.</b> Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.	2	1
	2. <b>МКО рыбы.</b> Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом для последующего использования. Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде.	2	1
<b>Тема 4.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Классификация полуфабрикатов. Крупные, порционные, мелкокусковые п\ф. Варка, жарка, припускание п\ф.	2	1
	2. Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.	2	1

	<b>Практическое занятие № 6</b>	2	2
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		
	<b>Лабораторная работа № 6</b>	4	2
	1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом. 2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и оформление блюд из рыбы.	<b>Содержание</b>		
	1. <b>Классификация рыбных блюд.</b> Ассортимент простых блюд из рыбы.	2	1
	Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительного сырья к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи готовых рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы.		
	2. <b>Технология приготовления блюд из рыбы</b> отварной, жареной, припущенной, запеченной, блюда из морепродуктов.	2	2
	<b>Практическое занятие № 7</b>	2	2
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд из рыбы, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		
	<b>Лабораторная работа № 7</b>	4	2
Приготовление блюд из рыбы: рыба отварная, соус польский; рыба припущенная, соус паровой; рыба жареная, соус томатный; рыба жареная во фритюре, соус майонез с корнишонами, тельное.			
Контрольная работа № 4	2	3	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> 1. Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. 2. Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из рыбы. 3. Составление инструкционных карт. 4. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.		6	

<b>Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>22-теория 12-ЛПЗ 6-сам.раб</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины</p> <p>2 Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья.</p>	2	1
<b>Тема 5.2.</b> Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Основные характеристики различных видов п\ф.</b> Пищевая ценность различных видов полуфабрикатов из мяса. Способы и виды нарезки полуфабрикатов.</p> <p><b>Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса.</b> Размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.</p>	2	1
<b>Тема 5.3.</b> Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов.</b> Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.</p>	2	1

		Способы и виды разделки и заправки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
<b>Тема 5.4.</b> Блюда из мяса.	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов.</b> Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса. Требования к качеству готовых основных блюд из мяса. Технология приготовления отварных мясных блюд. Технология приготовления припущенных мясных блюд	2	1
	2	Жаренье мяса. Технология приготовления тушеных, запеченных мясных блюд, блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи блюд из мяса и мясопродуктов.	2	1
	<b>Практическое занятие №8</b>		2	
	Определение массы выхода частей и отходов при разделке мяса. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций п/ф и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа №8</b>		4	2
Приготовление жареных и тушёных блюд из мяса: бефстроганов; гуляш, мясо, шпигованное с отварными макаронами, котлеты.				
<b>Тема 5.5.</b> Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	<b>Содержание</b>			1
	1	Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов Жареные блюда из субпродуктов.	2	1
	2	Тушеные блюда из субпродуктов. Запеченные блюда из субпродуктов. Требования к качеству готовых основных блюд из субпродуктов	2	1
<b>Тема 5.6.</b> Блюда из сельскохозяйственной птицы.	<b>Содержание</b>			
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы. Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с	2	1

		технологическими требованиями к простым блюдам из домашней птицы. Блюда из домашней птицы. Отварная и припущенная птица.		
	2	Жареная птица. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы. Подача готовых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи простых блюд из домашней птицы.	2	1
	<b>Практическое занятие №9</b>		2	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций п/ф и готовых блюд из домашней птицы, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа №9</b>		4	2
	Чахохбили, котлеты по-киевски, котлеты, рубленые из птицы, печень по-строгановски, печень жареная.			
	Контрольная работа № 5		2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела № 5</b>				6
- заполнить таблицу: «Части туши и полуфабрикаты из них». - составить технологическую схему приготовления котлетной массы. - составить алгоритм последовательности обработки птицы.				
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>			<b>14-теория 6-ЛПЗ 4-сам.раб</b>	
<b>Тема 6. 1. Приготовление бутербродов, салатов и винегретов</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Методы приготовления холодных и горячих бутербродов. Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов.	4	1
	2.	<b>Приготовление салатов и винегретов.</b> Ассортимент салатов и винегретов. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и	4	1

		дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы приготовления: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование. Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов и винегретов.		
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление холодных блюд и закусок.	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Ассортимент основных холодных закусок.</b> Овощные и грибные блюда и закуски. Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.	4	1
	<b>Практическое занятие №10</b>		2	2
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			
	<b>Лабораторная работа №10</b>		4	2
	1. Приготовление бутербродов: бутерброды с сыром, бутерброды, закрытые с омлетом и зеленью. 2. Приготовление салатов из овощей: салат из белокочанной капусты 3. Приготовление салатов из отварных овощей: салат мясной, 4. Приготовление винегретов. 5. Нарезка и оформление порционных гастрономических продуктов. 6. Сельдь рубленая.			
Контрольная работа № 6		2 (47)	3	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> - Презентация «Современное оформление холодных блюд и закусок» - Составление технологических схем. - Составление технологических карт - Решение производственных задач.			4	
<b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>			<b>14-теория</b> <b>6-ЛПЗ</b> <b>4- сам.раб</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и	4(48-49)	2

		производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд.	4(50-51)	2
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление холодных и горячих напитков	<b>Содержание:</b>			
	1.	Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков.	2	1
	2	Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.	2(53)	1
	<b>Практическое занятие №11</b>			
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций холодных и горячих сладких блюд и напитков, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		2	2
	<b>Лабораторная работа №11</b>		4	2
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе из яблок, яблоки печёные. Приготовление холодных и горячих напитков: чай, кофе на молоке, какао, фруктово-ягодные напитки, молочный коктейль			
	<b>Самостоятельные работы к разделу № 7</b> - Составить алгоритм изготовления сладких блюд и напитков с учетом способов оформления и отпуска.		4	

	Составление технологических схем приготовления сладких блюд и напитков Решение производственных задач		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>		<b>186</b>	
<b>Раздел 8. Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба.</b>		<b>108-теория 42-ЛПЗ 36-сам.раб</b>	
<b>Тема 8. 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание:</b>		
	<b>1</b> Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.	4(1-2)	1
	<b>2</b> Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.	4	1
	<b>3</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.	2	1
	<b>4</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста	2	1
	<b>5</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.	2	1
	<b>6</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Бриош», «Хала», «Багет», «Хлеб пшеничный», «Круассаны», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	10 2(8) 2 2 2 2	1

	7	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.	4(13-14)	1
	8	Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.	4	1
		<b>Практическое занятие №12</b>	2	2
		Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для хлебобулочных изделий. Составление технологических карт		
		<b>Лабораторная работа №12</b>	4	2
		Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.		
		<b>Практическое занятие №13</b>	2	
		Расчет расхода сырья для приготовления мучных изделий из дрожжевого теста. Составление технологических карт		
		<b>Лабораторная работа №13</b>	4	2
		Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста: «Хала», булочка «Бриош».		
		<b>Практическое занятие №14</b>	2	
		Расчет расхода сырья для приготовления мучных изделий из дрожжевого теста. Составление технологических карт		
		<b>Лабораторная работа №14</b>	4	
		Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста: пирожки печёные, кулебяка.		
		Контрольная работа № 8	2	3
<b>Тема 8. 2.</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Ассортимент основных мучных кондитерских изделий.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. <b>Методы приготовления основных мучных кондитерских изделий.</b> Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка,	4	1

		отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста, порционирование теста, выпечка изделий, вынимание из формы выпеченных изделий. Правила выбора методов приготовления разных типов теста. Температурный режим и правила приготовления различных типов теста.		
	2	<b>Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий.</b> Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из бисквитного теста	4	1
	3	Приготовление песочного полуфабриката и изделий из них.	4	1
	4	Приготовление сдобного пресного полуфабриката и изделий из них.	2	
	5	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.	2	1
	6	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него, полуфабриката крошкового и изделий из него.	4	1
		<b>Практическое занятие №14</b>	2	2
		Расчет расхода сырья и количества воды для замеса бездрожжевого теста. Составление технологических карт		
		<b>Лабораторная работа №14</b>	4	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий. – изделия из бисквитного, заварного, слоеного, сдобного пресного теста.		
		Контрольная работа № 9	2	3
<b>Тема 8.3.</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент печенья, пряников и коврижек. Методы приготовления печенья, пряников и коврижек. Технология приготовления печенья, пряников.	2	1
	2	Технология приготовления коржиков и коврижек. Приготовление коржиков сахарных, коржиков молочных, коврижек заварных медовых, коврижек сырцовых.	8	1
		<b>Практическое занятие №15</b>	2	2
		Расчет расхода сырья для приготовления печенья, пряников, коврижек Составление технологических карт		
		<b>Лабораторная работа №15</b>	4	2
		Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовления печенья, пряников, коврижек.		
<b>Тема 8.4.</b> Технология приготовления	<b>Содержание</b>			

основных отделочных полуфабрикатов.	1	Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Методы оформления изделий простыми отделочными полуфабрикатами. Методы приготовления основных отделочных полуфабрикатов.	4	1
	2	<b>Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов.</b> Технология приготовления сиропов, жжёнки. Требование к качеству.	4	
	3	Технология приготовления помады, глазури, шоколада. Требование к качеству. Приготовление карамели, марципана, кандира, посыпок.	4	
<b>Тема 8.5.</b> Технология приготовления тортов и пирожных.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Технология приготовления пирожных:</b> Бисквитные пирожные, Песочные пирожные,	6	
	2	Слоеные пирожные, Заварные пирожные, Воздушные пирожные, Пирожные крошковые, десертные.	6	
	3	Бисквитные торты, Песочные торты	8	
	4	Слоеные торты, Воздушно-ореховые торты, Воздушные торты. Требование к качеству и сроки хранения.	6	
	<b>Практическое занятие №16</b>		2	2
	Расчет расхода сырья для приготовления пирожных. Составление технологических карт			
	<b>Лабораторная работа №16</b>			
	Приготовление пирожных.		4	2
	<b>Практическое занятие № 17</b>		2	2
	Расчет расхода сырья для приготовления тортов. Составление технологических карт			
	<b>Лабораторная работа №17</b>			
Приготовление тортов.		4	2	
Контрольная работа 3		2	3	
<b>Самостоятельные работы к разделу № 8</b> Составление таблицы «Способы рыхления теста» Составление схемы классификация теста Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских изделий Оформление технологических карт приготовления печенья, пряников, коврижек.			8	

Оформление технологических карт приготовления пирожных. Презентация «Приготовление тортов и пирожных» (по выбору) Реферат «Интересные рецепты тортов и пирожных»		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
	<b>Всего</b>	504
	<b>Всего во взаимодействии с преподавателем, из них:</b>	324
	лабораторно-практические занятия	108
	теория	216
	<b>Самостоятельной работы обучающегося</b>	72
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов		6
2. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких, блюд и гарниров из каш		6
3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, блюд из яиц и творога, теста		6
4. Приготовление простых супов		6
5. Приготовление простых холодных и горячих соусов		6
6. Приготовление блюд из рыбы.		6
7. Приготовление блюд из мяса, из домашней птицы.		6
8. Приготовление и оформление бутербродов, салатов из вареных овощей и винегретов, холодных блюд из рыбы, из мяса		6
9. Приготовление сладких блюд и напитков		6
10. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		6
11. Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него		6
12. Приготовление пирожных, тортов массового спроса		4
<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Производственная практика</b>		<b>180</b>
1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей и грибов		6
2. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов		6
3. Приготовление блюд и гарниров из круп.		6
4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		6
5. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий,		6
6. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.		6
7. Приготовление блюд и гарниров из теста		6
8. Приготовление заправочных супов		6
9. Приготовление прозрачных, молочных супов, супов-пюре, сладких супов		6
10. Приготовление горячих рыбных соусов		6

11. Приготовление горячих мясных соусов	6	
12. Приготовление сметанных, молочных, сладких соусов	6	
13. Приготовление холодных соусов	6	
14. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	6	
15. Приготовление блюд из жареной, тушеной и запечённой рыбы	6	
16. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса	6	
17. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса	6	
18. Приготовление блюд из отварной, жареной домашней птицы	6	
19. Приготовление блюд из тушеной и запечённой домашней птицы	6	
20. Приготовление холодных закусок	6	
21. Приготовление холодных блюд	6	
22. Приготовление сладких блюд	6	
23. Приготовление холодных и горячих напитков	6	
24. Приготовление простых хлебобулочных изделий.	6	
25. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	6	
26. Приготовление печенья, пряников, коврижек	6	
27. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	6	
28. Приготовление отечественных классических тортов	6	
29. Приготовление отечественных классических пирожных.	6	
30. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6	
<b>Всего</b>	<b>576</b>	
<b>в том числе:</b>		
<b>всего во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>324</b>	
<b>из них:</b>		
<b>- лабораторно- практических занятий</b>	<b>108</b>	
<b>- теории</b>	<b>216</b>	
<b>Самостоятельной работы обучающегося</b>	<b>72</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>	
<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс.

#### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- моноблок;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **Оборудование лаборатории и технологическое оснащение рабочих мест:**

1. Электрические плиты,
2. Весы электронные настольные,
3. Холодильник.
4. Производственные столы,
5. Стеллажи,
6. Микроволновая печь,
7. Пароконвектомат,
8. Миксеры,
9. Блендеры,
10. Соковыжималки,

- 11.Ванны для мытья посуды,
- 12.Шкафы для хранения посуды,
- 13.Раковины для мытья рук,
- 14.Кухонная и столовая посуда,
- 15.Кухонный инвентарь,
- 16.Инструменты,
- 17.Столовая посуда и приборы.
- 18.Нормативно-технологическая документация;
- 19.Инструкционные карты;
- 20.Справочная и правовая документация.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ 07** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме: УП – 72 часа, ПП - 180 часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться рассредоточено и концентрированно.

При проведении занятий со студентами с ограниченными возможностями здоровья, обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей:

**1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

**2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

**3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

**4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**б) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данного модуля используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 72/180 часов. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при

освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Нормативные источники:**

1. Закон РФ от 31 июля 2020 г. № 290-ФЗ «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный закон от 30. 03. 1999г. № 52-ФЗ (ред. От 23.06.2014г) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. ГОСТ 30389–2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
5. ГОСТ Р 51074-2003г. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
6. ГОСТ 30389 от 22 ноября 2013 г. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ 30602–97 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ 30390–2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ 30389–2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 (с изменениями на 06.07. 2011) Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.
15. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

для различных групп населения РФ. Методические рекомендации; – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2021. – 36 с. МР 2.3.1.0253–21.

**Основные источники:**

1. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛипринт, 2008.– 276с.: табл.
2. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
3. Лифшиц И.М. «Основы стандартизации, метрологии и сертификации» М.: Юрайт, 2017-286с.
4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2021г.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие для НПО / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.
7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. Образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.
8. Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д:Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)
9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.-Москва: КНОРУС, 2020. – 322 с.
10. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учеб. Для нач. проф. Образования/ З.П.Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Сред. Проф. Учеб. Заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 352 с.
12. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений для сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-изд., стер. – М., Издательский центр «Академия», 2015–192 с.
13. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной

- кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова, А.А. славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: РУСАЙНС, 2020.- 238с.Куликова О.А. Бухгалтерский учёт в общественном питании: учеб. Пособие/О.А.Куликова, М.Ю.Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
- 14.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224 с.
- 15.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с.
- 16.Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений среднего проф. Образования/ Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
- 17.Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва: КНОРУС, 2020. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование).
- 18.Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с.
- 19.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник Е.В. Новикова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 580с.
- 20.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учеб. Для студ. учреждений СПО / С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-336с.
21. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие для студ. ссузов и нач. проф. образ. / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013 . - 328с. - (Профессиональное образование).
22. Гайдукова Т. С. Учебное пособие «Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», 2020 г. – 38 с.
23. Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ авт.-сост. Л.О. Широкова Л.О., А.В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020.-122 с.
24. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное

пособие для студен. сред. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.

25.Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва ООО «Дом славянской книги» 2013г. Редактор: М.В.Климова.

26.Здобнова А.И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания. - К.: Арий, 2014. - 680с.

27.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013.Сборник технологических нормативов.

28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М., Экономика, 1981.

### **Дополнительная литература.**

1. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
2. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002.
1. 3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

### **Интернет-ресурсы:**

1. 1. Интернетресус-кулинар<http://www.koolinar.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
9. <http://knigakulinara.ru/books/>
- 10.Электронная библиотека «Znanium».
- 11.«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, <http://povary.ru.>, <http://vkus.by>.
12. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Обязательным

условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Выполнение работ по профессиям повар, кондитер является освоение МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий, МДК 07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности, Калькуляция, Техническое оснащение предприятий общественного питания, Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания, МДК.01. 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05. 01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
--	---	----------------------------

<p>ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<p>Демонстрация умения производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Демонстрация умения приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• Дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Демонстрация умения подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Демонстрация умения готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий, яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем</p>	
<p>ПК 7.3 Готовить основные супы и соусы.</p>	<p>Демонстрация умения готовить бульоны и отвары. Демонстрировать основные способы приготовления простых супов. Демонстрация умения готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Демонстрация умения готовить простые холодные и горячие соусы</p>	
<p>ПК 7.4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>Демонстрация умения обработки рыбы с костным скелетом, приготовления или подготовки полуфабрикатов из неё. Демонстрировать умения готовить и оформлять</p>	

	простые блюда из рыбы с костным скелетом	
ПК 7.5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Демонстрация умения производства полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Демонстрация умения готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	
ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Демонстрация умения готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски и холодные блюда.	
ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Демонстрация умения готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Демонстрация умения готовить простые холодные и горячие напитки.	
ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	Демонстрация умения готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, простые и основные отделочные полуфабрикаты, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• лабораторные работы;</li> <li>• Дифференцированный зачет</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность

профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии. Отзыв по итогам производственной практики. Участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, разработка новых рецептур и технологий холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск информации; использования различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-	Работа на современном тепловом, механическом и холодильном	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оборудования с использованием новейших компьютерных программ	лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении групповых лабораторных и практических занятий, коллективное выступление. Участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня, организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инновации в области разработки технологий приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

По окончании изучения ПМ 07 итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ МОДУЛЯ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.</p>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

<p>ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, портфолио</p>
<p>ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка, тестирование</p>
<p>ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.</p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.</p>	<p>Участие в исследовательской и проектной работе</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 25 - Способный к применению инструментов и</p>	<p>Ответственность за результат учебной</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

методов бережливого производства.	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	
ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>	<p>Анализ продуктов деятельности</p>
<p>ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>	<p>Анализ продуктов деятельности, портфолио</p>
<p>ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар  
представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»  
**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ****

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в оглавлении верна		
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1 «Область применения» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п.1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1 «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_/ФИО

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка	
		да	нет
18.	Таблица 3.2 «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)2 заполнена		
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в таблице 3.1 и 3.2 совпадают		
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
25.	Пункт 4.4 «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>			
26.	Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
27.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п.1.1		
<b>Экспертиза показателей объёмов времени, отведённых на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
28.	Общий объём времени, отведённого на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
29.	Объём обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объём времени, отведённого на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объём времени, отведённого на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объём времени, отведённого на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/ФИО

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар  
представленного ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВДП) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т.ч. конкретизируют и /или расширяют требования ФГОС)				
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля</b>					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля ( <i>пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа</i> )				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет ресурсы актуальны и достоверны				

«    »                    20    г.

\_\_\_\_\_ / ФИО /

№	Наименование экспертного показателя	экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объём текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны <i>(пункт заполняется, если нормативные акты указаны в качестве источников)</i>				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно - компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учётом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т.ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> <i>(следует выбрать одну из трёх альтернативных позиций)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Экономика и бухгалтерский  
учет (по отраслям) и Технология  
продукции общественного питания  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Шипилова Е.С./

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Салихов М.Х./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
группа ТТ 406

квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная  
срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
образования  
профиль: технический

2021 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ 06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, последняя редакция от 21.10.2019г. № 569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06–443).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Галеева А.Л., преподаватель спецдисциплин.

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж».

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 06 Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Уровень образования:** основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

## 1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **производственной 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;
- 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;
- методики расчета экономических показателей.

### **1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- ограниченностью памяти в объеме, преобладанием кратковременной над долго временной, механической над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированностью произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенностью влечений, учебной мотивации;
- ограниченностью представления об окружающем мире;
- отличием повышенной впечатлительности (тревожностью);
- болезненной реакцией на тон голоса, малейшего изменения в настроении;

- характерностью повышенной утомляемости - быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.4. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний);

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ 06–72 часа.**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 06 Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

## **Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.

ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.

ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.

ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.

ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.

ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.

ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.

ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
<b>ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>72</b>
<b>ПК 6.1</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства.	6
<b>ПК 6.2</b>	Планировать выполнение работ исполнителями	6
<b>ПК 6.3</b>	Организовывать работу трудового коллектива	12
<b>ПК 6.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	12
<b>ПК 6.5</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	36

#### 3.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>72</b>	
<b>Раздел 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</b>			
Тема 1. Система управления и планирования работы структурного	Дать характеристику предприятия. Определить тип и класс предприятия общественного питания; формы и способы снабжения предприятия сырьем, материально-техническими	6	2

подразделения организации (предприятия) общественного питания.	<p>средствами.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Изучить ассортимент выпускаемой продукции, условия её реализации.</p> <p>Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).</p> <p>Организация охраны труда и противопожарной защиты, правила внутреннего распорядка.</p> <p>Изучение инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности; правил санитарии и личной гигиены.</p>		
<b>Раздел ПМ 2. Планирование выполнения работ исполнителями</b>			
Тема 1. Планирование выполнения работ исполнителями	<p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения</p>	6	2
<b>Раздел ПМ 3. Организация работы трудового коллектива</b>			
Тема 1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	<p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер другие)</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством, технолог)</p>	6	2
Тема 2. Функции и методы управления структурным подразделением	<p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций</p>	6	2

<b>Раздел ПМ 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>			
Тема 1. Методы контроля результатов выполнения работ	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.	6	2
Тема 2. Способы оценивания качества выполняемых работ	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами	6	2
<b>Раздел ПМ 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>			
Тема 1 Основы организации труда	Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.	6	2
Тема 2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы.	Участие в составлении табеля учета рабочего времени. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию	12	2
Тема 3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком	6	2



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики осуществляется на предприятиях общественного питания г. Бугульма и Бугульминского района. Руководители практик от предприятий обязаны обеспечить студентов-практикантов рабочими местами, необходимой документацией по предприятию, оборудованием, инвентарем, дать им возможность принимать участие в процессе разработки необходимых материалов по заданию практики.

При проведении занятий со студентами с ограниченными возможностями здоровья, обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей:

#### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данного модуля используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Нормативные источники:**

1. Закон РФ от 31 июля 2020 г. № 290-ФЗ «О защите прав потребителей»

2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный закон от 30. 03. 1999г. № 52-ФЗ (ред. От 23.06.2014г) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. ГОСТ 30389–2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
5. ГОСТ Р 51074-2003г. Национальный стандарт РФ «Продукты пищевые: Информация для потребителя. Общие требования».
6. ГОСТ 30389 от 22 ноября 2013 г. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ 30602–97 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ 30390–2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ 30389–2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 (с изменениями на 06.07. 2011) Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.
15. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации; – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2021. – 36 с. МР 2.3.1.0253–21.

#### **Основные источники:**

1. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛиПринт, 2008.– 276с.: табл.
2. Володина М.В. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
3. Лифшиц И.М. «Основы стандартизации, метрологии и сертификации» М.: Юрайт, 2017-286с.
4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2021г.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.пособие для НПО / И.И.

Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования / В.П.Золин. -5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 248 с.

7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

8. Торопова Н.Д., Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д:Феникс, 2010.- 409, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)

9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.-Москва: КНОРУС, 2020. – 322 с.

10. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 352 с.

12. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений для сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-изд., стер. – М., Издательский центр «Академия», 2015–192 с.

13. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова, А.А. славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: РУСАЙНС, 2020.- 238с.Куликова О.А. Бухгалтерский учёт в общественном питании: учеб. Пособие/О.А.Куликова, М.Ю.Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.

14. Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Те для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ авт.-сост. Л.О. Широкова Л.О., А.В. Широков. – Москва: РУСАЙНС, 2020.-122 с.

15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студен. сред. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.

16. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва ООО «Дом славянской книги» 2013г. Редактор: М.В.Климова.

17. Здобнова И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания. - К.: Арий, 2014. - 680с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. Сборник технологических нормативов.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981.

#### **Дополнительные источники:**

1. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос,2013
2. Терентьева А. П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2014
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

#### **Интернет-ресурсы**

1. Интернетресус-кулинар<http://www.koolinar.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
9. <http://knigakulinara.ru/books/>
- 10.Электронная библиотека «Znaniium».

### **4.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика проводится после освоения программы профессионального модуля ПМ 01.

Режим работы обучающихся – в одну смену в соответствии с режимом, действующим на предприятии (с 8.00–15.00), продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001г. №197 ФЗ).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики: высококвалифицированные специалисты - представители организации, на базе которой проводится практика: специалисты, выполняющие работы на должностях, соответствующих профилю модуля.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Соблюдение санитарных правил при механической кулинарной обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования, безопасное использование.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологии.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Использование различных технологий при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль в форме:</b></i>  <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i><b>Итоговый контроль:</b></i>  <i>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 6 семестр.</i></p>
<p><b>ПК 1.2</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Соблюдение санитарных правил при механической кулинарной обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования, безопасное использование.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологии.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	

	- Использование различных технологий при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	
<b>ПК 1.3</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Соблюдение санитарных правил при механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования, безопасное использование.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определение их соответствия технологии.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.</li> <li>- Использование различных технологий при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

По окончании изучения профессионального модуля предусмотрен комплексный экзамен, включающий теоретическую и практическую части.

### **Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. <b>Понимать</b> сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 2 <b>Организовывать</b> собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	
ОК 3. <b>Принимать</b> решение в стандартных и	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию,	

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4. <b>Осуществлять</b> поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5. <b>Использовать</b> информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. <b>Работать</b> в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. <b>Брать</b> на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	
ОК 8. <b>Самостоятельно определять</b> задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9 <b>Ориентироваться</b> в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ МОДУЛЯ**

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных	Наблюдение, экспертная оценка

для их достижения в профессиональной деятельности.	обстоятельствах	
ЛР 14 - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	Портфолио
ЛР 15 - Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 17 - Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 18 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, экспертная оценка, портфолио
ЛР 19 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 20 - Способный к самостоятельному решению	Оценка собственного продвижения, личностного	Наблюдение, экспертная оценка,

вопросов жизнеустройства.	развития	тестирование
ЛР 21 - Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 22 - Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Анализ продуктов деятельности
ЛР 23 - Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 24 - Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.	Участие в исследовательской и проектной работе	Анализ продуктов деятельности
ЛР 25 - Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 26 - Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 27 - Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка портфолио
ЛР 28 - Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.	Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 29 - Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 30 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 31 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	Наблюдение, экспертная оценка

ЛР 32 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 33 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Анализ продуктов деятельности
ЛР 34 - Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	Анализ продуктов деятельности, портфолио
ЛР 35 - Активно применяющий полученные знания на практике.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 36 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Наблюдение, экспертная оценка

По завершении изучения профессионального модуля и освоения общих компетенций и профессиональных компетенций обучающийся получает документ.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанную Галеевой А.Л., преподавателем ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж».

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной в соответствии с ФГОС.

Производственная практика направлена на закрепление и углубление умений, полученных студентами в процессе обучения, а также овладение системой профессиональных умений и навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности по изучаемому профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля концентрированно.

Преподавателем составлен тематический план с указанием примерных затрат рабочего времени для обработки каждой темы, имеются подробные рекомендации по выполнению и описанию каждой темы и раздела практики.

Подробное описание содержания работы по производственной практике (стажировке) специальности включает требования к знаниям и умениям студентов по каждой теме.

Практика по профилю специальности имеет своей целью совершенствование у студентов профессиональных навыков и умений по профилю специальности, закрепление, расширение и систематизацию знаний на основе изучения деятельности конкретного предприятия, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления, привитие навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива.

Программа производственной практики рекомендуется к использованию в учебном процессе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент: \_\_\_\_\_/Немова Е.Н. ИП кафе «Виктория».

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанную Галеевой А.Л., преподавателем ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж».

Рабочая программа производственной практики ПМ 06 Организация работы структурного подразделения – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В рабочей программе отражены следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики;
3. Общие требования к организации производственной практики;
4. Тематический план и содержание производственной практики
5. Условия реализации программы рабочей программы производственной практики;
6. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики.

В рабочей программе определены профессиональные и общие компетенции, цели и задачи, продолжительность курса.

Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент: \_\_\_\_\_ Барашкова Т.Н., методист  
ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»



Министерство образование и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных  
общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин  
Протокол № 1 от «27» 08 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ Родионова СМ

Утверждаю  
Зам. Директора по  
/Долгих С.Н./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.10. Физика

специальность 19. 02. 10. Технология общественного питания.

группа ТТ-208

квалификация: техник -технолог  
форма обучения – очная  
срок обучения на базе основного  
общего образования – 3 года 10 мес.  
профиль: экономич

2021г

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология. (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384, последняя редакция от 21. 10 2019г. №569) с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015г. № 06-443)

Организация – разработчик : ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик : Мартьянов В.П.. преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж».

Рекомендована научно -методическим советом ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж»

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 года

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

<b>2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФИЗИКА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины физика является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10. Технология общественного питания. входящая в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления общеобразовательной подготовки квалифицированных рабочих.

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

«Физика» является дисциплиной, закладывающей базу для последующего изучения специальных предметов. Физика – общая наука о природе, дающая диалектно-материалистическое понимание окружающего мира. Человек, получивший среднее профессиональное образование, должен знать основы современной физики, которая имеет не только важное общеобразовательное, мировоззренческое, но и прикладное значение.

Учебная дисциплина «Физика» относится к циклу общеобразовательная подготовка.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел;
- **отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры,** показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций;
- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности**

жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза закон, теория, вещество, взаимодействие;
- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Данная группа слушателей характеризуется:

сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

имеются легкие нарушения речевых функций;

несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

ограниченные представления об окружающем мире;

отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

## **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

### **Направление работы и методические приемы:**

ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

.

## **. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

### **обладать общими компетенциями :**

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **обладать профессиональными компетенциями :**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)

Код личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически

активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Всего в взаимодействии с преподавателем</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
в том числе: теория	24
лабораторные работы	
практические занятия	12
контрольные работы	6
Консультации	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
Домашние экспериментальные работы. Доработка и оформление практических и лабораторных работ	
Подготовка и написание рефератов, докладов на заданные темы	
Самостоятельное решение задач с использованием условий из задачников, имеющихся в кабинете, составление задач, тестов.	
Подбор и изучение литературных источников, работа с периодической печатью, подготовка тематических обзоров по периодике по темам, связанных с физикой.	
Подготовка к участию в научно- практической конференции	
Оформление - мультимедийных презентаций учебных разделов и тем. - слайдового сопровождения докладов	
Подготовка бесед- лекций по актуальным темам	
Оформление раздаточного и демонстрационного материала с использованием компьютерной технологий.	
Подготовка физических диктантов, кроссвордов	
<i>Консультация</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме ЭКЗАМЕНА</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов		Уровень освоения
1	2		3		4
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	1	Физика как наука и основа естествознания. Научный метод познания окружающего мира. Физическая теория. Входной контроль	2	2	1
<b>Раздел 1. Механика</b>					
	2	Прямолинейное равномерное движение. Уравнение равномерного движения.	2		2
	3	Графическое представление прямолинейного равномерного движения.	2		3
	4	Свободное падение тел.	2		2
	5	<i>Лабораторная работа №1 «Измерение ускорения свободного падения с помощью нитяного маятника»</i>	2		
	6	Движение с постоянным ускорением свободного падения.	2		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> чтение текста учебника, составление таблицы формул прямолинейного равномерного и неравномерного движения, решение задач и упражнений по образцу		5		3

<b>Тема 1.2. Кинематика твёрдого тела.</b>	7	Поступательное движение. Вращательное движение твёрдого тела. Угловая и линейная скорости вращения.	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы формул движения по окружности; решение задач на вычисление периода и частоты, скорости и ускорения вращательного движения.		5		3
<b>Тема 1.3. Механические колебания и волны</b>	8	Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фазы колебания. Резонанс.	2	6	2
	9	Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны.	2		2
	10	<i>Лабораторная работа №2 «Изучение движения тела по окружности под действием силы тяжести и упругости».</i>	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся рефераты по темам: «Физика и музыка» «Ультразвуковая диагностика» «Шумы»		4		3
	11	Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук Третий закон Ньютона.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Решение и составление задач на законы Ньютона		4		3
<b>Тема 1.4. Силы в природе.</b>	12	Сила тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	2	8	2
	13	Сила упругости. Закон Гука. Силы трения.	2		2
	14	<i>«Лабораторная работа №3 «Определение жесткости пружины»</i>	2		
	15	<i>«Лабораторная работа №4 Измерение коэффициента трения скольжения»</i>	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по пройденной теме		4		3
16	Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	2	2	2	

Тема 1. 5. Законы сохранения в механике.	17	Кинетическая энергия. Потенциальная энергия.	2		3
	18	<i>Лабораторная работа № 5 «Изучение закона сохранения механической энергии».</i>	2		
	19	Закон сохранения механической энергии.	2		
	20	Подготовка к контрольной работе	1		3
		<i>Контрольная работа №1 по теме: «Кинематика. Динамика».</i>	1		
Самостоятельная работа обучающихся рефераты по темам: «Работы Циалковского К.Э.» «С.П. Королев - главный конструктор» «Этапы завоевания космоса»			5	3	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика.</b>					
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории	21	Возникновение атомистической гипотезы строения вещества и ее экспериментальные доказательства.	2	8	2
	22	Размеры и масса молекул. Количество вещества. Моль. Постоянная Авогадро. Практикум по решению задач по теме «Масса молекул»	2		
	23	<i>Броуновское движение. Силы взаимодействия молекул. Строение газообразных, жидких и твердых тел.</i> Практикум по решению задач по теме «Количества вещества»	2		2
	24	<i>Тепловое движение молекул. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газа.</i> Практикум по решению задач по теме «Основное уравнение МКТ»	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1) подготовка конспекта по теме Броуновское движение. 2) доработка и оформление задач по практикуму по теме «Основы МКТ»				5
Тема 2.2. Температура. Энергия теплового движения молекул.	25	Тепловое равновесие. Определение температуры. Абсолютная температура. Температура — мера средней кинетической энергии молекул. Измерение скоростей движения молекул газа. Практикум по решению задач по теме «Основное уравнение МКТ»	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подборка материала и подготовка сообщения			4	3

	по теме «Температурные шкалы».				
<b>Тема 2.3. Уравнение состояния идеального газа.</b>	26	Уравнение Менделеева—Клапейрона. Газовые законы.	2	4	2
	27	<i>Лабораторная работа №6 « Опытная проверка закона Бойля — Мариотта».</i>	2		
	Самостоятельная работа обучающихся составление опорных конспектов		3		3
<b>Тема 2.4. Термодинамика.</b>	28	Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Первый закон термодинамики.	2	6	2
	29	Тепловые двигатели	2		
	30	Двигатель внутреннего сгорания, дизель. КПД двигателей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся подборка и оформление материала по теме «Тепловые двигатели и окружающая среда»		5		3
<b>Тема 2.5. Взаимное превращение жидкостей и газов. Твердые тела.</b>	31	Испарение и кипение. Насыщенный пар. Влажность воздуха. Кристаллические и аморфные тела. Механические свойства твердых тел.	2	6	2
	32	<i>Лабораторная работа №7 «Определение влажности воздуха»</i>	2		
	33	<i>Лабораторная работа №8 « Измерение модуля упругости резины».</i>	2		
	34	<b>Контрольная работа №2 по теме «Молекулярная физика. Термодинамика».</b>	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: составление тестов		4		3
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>					
<b>Тема 3.1. Электростатика</b>	35	Электрический заряд и элементарные частицы. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.	2	14	2
	36	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Практикум по решению задач по теме «Электрическое поле»	2		
	37	Проводники в электростатическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Практикум по решению задач по теме «Закон Кулона»	2		
	38	Потенциальность электростатического поля. Потенциал и разность потенциалов.Связь между напряженностью электростатического поля и напряжением.			
2					2

	39	Електроємкость. Конденсатори. Енергія електричного поля конденсатора. Практикум по решению задач по теме «Електроємкость»	2		2	
	40	<i>Лабораторная работа теме №9 «Закон Кулона. Напряженность электрического поля».</i>	2		3	
	41	Подготовка к контрольной работе.	2		2	
		<i>Контрольная работа №3 по теме: «Электростатика»</i>				
	Самостоятельная работа обучающихся: оформление мультимедийных презентаций		4		3	
<b>Тема 3.2. Постоянный электрический ток.</b>	42	Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление. Практикум по решению задач по теме «Сопротивление»	2	<b>10</b>	2	
	43	<i>Лабораторная работа №10 «Расчет электрического сопротивления»</i>	2			
	44	Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников. Практикум по решению задач по теме «Параллельное и последовательное соединение проводников»	2			
	45	Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля—Ленца. Мощность электрического тока. Практикум по решению задач по теме «закон Джоуля - Ленца»	2		2	
	46	<i>Лабораторная работа №11 «закон Ома для участка цепи. Соединение проводников»</i>	2			
	47	Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. Практикум по решению задач по теме «закон Ома»	2			
	48	Практикум по решению задач по теме «Постоянный электрический ток».	2			
	49	Подготовка к контрольной работе.	2			2
		<i>Контрольная работа №4 по теме: «Постоянный электрический ток».</i>				3
	Самостоятельная работа обучающихся 1) составление задач по теме «Закон Ома» 2) оформление демонстрационного материала по теме «Виды соединения проводников» 3) составить схемы электрических цепей		6		3	
<b>Тема 3.3. Электрический ток в различных средах.</b>	50	Электрический ток в металлах. Зависимость сопротивления проводника от температуры. Сверхпроводимость.	2	<b>12</b>	2	
	51	Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников.	2		2	

		<b>2 курс</b>			
	52	Электрический ток через контакт полупроводников Р и п типов. Полупроводниковые приборы	2		
	53	Электрический ток в жидкостях. Закон электролиза.	2		2
	54	Электрический ток в вакууме. Электровакуумные приборы	2		2
	55	Электрический ток в газах. Плазма. Решение тестовых задач по теме «Электрический ток в различных средах».	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1) составление тестов 2) составить план-конспект «Электрический ток в вакууме»		4		3
<b>Тема 3.4. Магнитное поле.</b>	56	Взаимодействие токов. Магнитное поле	2	<b>6</b>	1
	57	. Индукция магнитного поля. Сила Ампера.	2		
	58	Электроизмерительные приборы. Громкоговоритель	2		2
	59	. Сила Лоренца Магнитные свойства вещества.	2		
	60	Магнитные свойства вещества	2		
	61	<i>Лабораторная работа №12«Расчет силы Ампера и силы Лоренца».</i>	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся 1)Изучение материала Электроизмерительные приборы. 2) Составление памяток и рекомендаций по Техники безопасности в обращении с электрическим током.		3	3	
<b>Тема 3.5. Электро- магнитная индукция</b>	62	Электромагнитная индукция. Правило Ленца. Магнитный поток.	2	<b>10</b>	2
	63	Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле.	2		2
	64	Самоиндукция. Индуктивность.	2		
	65	Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	2		2
	66	Подготовка к контрольной работе.	2		2
		<i>Контрольная работа №5 по теме: «Магнитное поле. Электромагнитная индукция».</i>		3	

	Самостоятельная работа обучающихся: составление задач на применение правила буравчика		4	3	
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>					
<b>Тема 4.1. Механические колебания.</b>	67	<i>Лабораторная работа №13 «Определение ускорения свободного падения с помощью маятника»</i>	2	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: оформление лабораторной работы		3		3
<b>Тема 4.2. Электрические колебания.</b>	68	Свободные колебания в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний.	2	4	2
	69	Свободные колебания. Математический маятник	2		
	70	Вынужденные колебания. Переменный электрический ток.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся создание презентаций по теме «Переменный электрический ток»		2		3
<b>Тема 4.3. Производство, передача и потребление электроэнергии</b>	71	Генерирование энергии, производство и использование электроэнергии	2	4	2
	72	Трансформатор.	2		
	73	Передача электрической энергии.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: реферат «Эффективное использование электроэнергии»		2		3
<b>Тема 4.4. Электромагнитные волны</b>	74	Излучение электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.	2	8	2
	75	Принцип радиосвязи. Телевидение.	2		
	76	Изобретение радио Поповым.	2		
	77	Распространение радиоволн. Радиолокация. Развитие средств связи	2		
	78	Подготовка к контрольной работе.	2		

				2
	Самостоятельная работа обучающихся подготовить выступление по теме «Радиолокация»		2	3
<b>Всего</b>				<b>156</b>
<b>Самостоятельная работа</b>				<b>78</b>
<b>Лабораторные работы</b>				<b>50</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

Технические средства обучения:

- ПК,
- видеопроектор,

проекторный экран. При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### **2) для слабовидящих:**

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы); обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

—

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

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

#### **Основные источники:**

1. Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский Физика: Учебник для 10 кл.: общеобразоват. учреждений – 17-е изд. - М.: Просвещение, 2015г.
2. Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин Физика: Учебник для 11 кл.: общеобразоват. учреждений – 17-е изд. - М.: Просвещение, 2013г.
3. Рымкевич А.М. Сборник задач по физике для 10-11 классов. – 2014г.

4. Касьянов В.А. Физика. 10 кл.: Учебник для общеобразовательных учебных заведений. – М., 2014г.

5. Касьянов В.А. Физика. 11 кл.: Учебник для общеобразовательных учебных заведений. – М., 2015г.

**Дополнительные источники:**

Журналы: «Наука и жизнь», «Квант», «Очевидное - невероятное»

**Для преподавателей**

1. Маркина Г.В., Бобров С.В. «Физика. Поурочные планы 10 класс», Волгоград «Учитель» 2015 год.
2. Маркина Г.В. «Физика. Поурочные планы 11 класс», Волгоград «Учитель» 2015 год.
3. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования / Министерство образования РФ. – М., 2014.
4. Научно-методический журнал для преподавателей физики, астрономии и естествознания «Физика», издательский дом «Первое сентября»
5. Громов С.В. Физика: Механика. Теория относительности. Электродинамика: Учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений. – М., 2011.
6. Громов С.В. Физика: Оптика. Тепловые явления. Строение и свойства вещества: Учебник для 11 кл. общеобразовательных учреждений. – М., 2011.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Вид форма контроля
Введение	<b>уметь:</b> -отличать гипотезу от научной теории; -приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления. <b>знать/понимать:</b> -смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория.	вводный контроль тестирование
		текущий контроль блиц-опрос, составление опорных таблиц, оценка опорных конспектов.
Тема 1. Механика	<b>уметь:</b> - Узнавать и определять в печатном тексте физические знаки, формулы, физические сокращённые обозначения; - приводить примеры, показывающие практическое использование законов механики; - определять прямую и обратную зависимость величин для выполнения графиков, чертежей и таблиц; - рассчитать физическую величину из представленной формулы или закона; -формулировать понятия механики, изображать графически различные виды механических движений; -объяснять суть реактивного движения и различных видов механической энергии; -представлять закономерности механики: вербально, аналитически,	текущий контроль устный опрос, работа с карточками, письменная проверка, тестовые задания, зачет, проверка опорных конспектов,
		коррекция повторные тесты, собеседование
		итоговой контроль лабораторные работы,

	<p>графически; -решать задачи по образцу; -видеть проявления законов и закономерностей механики в деятельности человека и техники</p> <p><b>знать:</b> -основные понятия механики; -смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия; - экологические проблемы производственной деятельности.</p>	<p>практические работы</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Тема 2. Молекулярная физика. Термодинамика</p>	<p><b>уметь:</b> •Узнавать и определять в печатном тексте физические знаки, формулы, физические сокращённые обозначения; •определять прямую и обратную зависимость величин для выполнения графиков, чертежей и таблиц; •рассчитать физическую величину из представленной формулы или закона;</p>	<p>текущий контроль устный опрос, работа с карточками, письменная проверка, тестовые задания, проверка опорных конспектов</p>
	<p>•проводить оценочные расчеты, связанные с различными объектами; •описывать и объяснять физические явления и свойства тел в газообразном, жидком и твердом состоянии;</p>	<p>коррекция повторные тесты, собеседование</p>
	<p>•читать и строить графики зависимости между основными параметрами состояния газа; вычислять работу газа с помощью графика зависимости давления от объема; •представлять явления и свойства графически; •решать задачи по образцу и вариативно на расчет количества вещества, молярной массы, с использованием основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов, уравнения Менделеева — Клапейрона, связи средней кинетической энергии хаотического движения молекул и температуры, первого закона термодинамики, на расчет работы газа в изобарном процессе, КПД тепловых двигателей; •пользоваться психрометром; определять экспериментально параметры состояния газа.</p> <p><b>знать:</b> - экологические проблемы производственной деятельности; смысл физических понятий: вещество, взаимодействие, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц</p>	<p>итоговый контроль контрольная работа, лабораторная работа, практические работы</p>

	<p>вещества, количество теплоты; тепловое движение частиц; масса и размеры молекул; идеальный газ; изотермический, изохорный, изобарный и адиабатный процессы; броуновское движение: температура (мера средней кинетической энергии молекул); необратимость тепловых процессов; насыщенные и ненасыщенные пары; влажность воздуха; поверхностное натяжение, смачивание; анизотропия монокристаллов, кристаллические и аморфные тела; упругие и пластические деформации.</p> <p>Законы и формулы: основное уравнение молекулярно-кинетической теории, уравнение Менделеева — Клапейрона, связь между параметрами состояния газа в изопротессах, первый закон термодинамики.</p> <p>Практическое применение: использование кристаллов и других материалов в технике; тепловые двигатели и их применение на транспорте, в энергетике; методы профилактики и борьбы с загрязнением окружающей среды.</p> <p>Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие молекулярно-кинетической теории.</p>	
<b>Тема 3. Электродинамика</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать правила техники безопасности и безопасные приемы труда при работе с электрооборудованием;</li> <li>- рассчитывать параметры электрической цепи;</li> <li>- использовать электроизмерительные приборы для измерения точных величин;</li> <li>- определять типы и параметры устройств переменного и постоянного тока по их маркировке;</li> <li>- проводить оценочные расчеты, связанные с различными объектами;</li> <li>- узнавать и определять в печатном тексте физические знаки, формулы, физические сокращённые обозначения;</li> <li>- формулировать понятия электромагнитного поля и его частных проявлений,</li> <li>- определять прямую и обратную зависимость величин для выполнения графиков, чертежей и таблиц;</li> <li>- рассчитать физическую величину из представленной формулы или закона;</li> </ul>	<p>Текущий контроль Тестирование, физические диктанты, опрос, проверка творческих работ, защита лабораторных работ</p> <hr/> <p>коррекция повторные тесты, собеседование</p> <hr/> <p>итоговый контроль контрольная работа, лабораторные работы, практические работы</p>

-описывать и объяснять электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света;  
-производить расчет электрических цепей;  
-решать задачи на определение параметров тока, законов Ома для участка цепи и полной цепи, на расчет работы и мощности тока;  
- описывать процессы, возникающие в простейшем колебательном контуре электромагнитных колебаний;  
- характеризовать свободные электромагнитные колебания, вынужденные электромагнитные колебания;  
-приводить примеры практического использования различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций  
- применить теорию цвета на практике: сочетать многокрасочность в верстках.

Решать задачи на закон сохранения электрического заряда и закон Кулона; на движение и равновесие заряженных частиц в электрическом и магнитном полях; на расчет напряженности, напряжения, работы электрического поля, магнитной индукции, силы Лоренца, силы Ампера.

Собирать электрические цепи. Измерять ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока.

Определять неизвестный параметр колебательного контура, если известно значение другого его параметра и частота свободных колебаний; рассчитывать частоту свободных колебаний в колебательной системе с известными параметрами. Измерять длину световой волны.

Решать задачи на применение формул, связывающих длину волны с частотой и скоростью, период колебаний с циклической частотой, на применение закона преломления волн.

Применять: электроизмерительные приборы магнитоэлектрической системы; электронно-лучевая трубка, полупроводниковый диод, терморезистор, транзистор. Определять виды полупроводников в простейших микросхемах.

**знать:**  
- правила техники безопасности и безопасные приемы труда при работе на электрооборудовании;

- основные положения использования электроприборов и электрооборудования;

- электротехническую терминологию и символику;

- физический смысл понятий: элементарного электрического заряда; сохранения энергии, импульса и электрического заряда;

- физический смысл параметров тока;

- законы электрического тока, условно-необходимых для существования тока и принципы работы приборов, используемых электрический ток;

- физические принципы функционирования и характеристики электрических и магнитных цепей, систем, устройств;

- машины постоянного и переменного тока;

- теорию электромагнитных волн и принципы их технического и безопасного использования;

- механизм электрической проводимости полупроводников, физические свойства и применения;

- законы магнитного поля и электромагнитной индукции, принципы распространения электрических волн и их использования в деятельности человека;

- природу образования цвета;

- экологические проблемы производственной деятельности.

Понятия: электрический заряд, электрическое и магнитное поля; напряженность, разность потенциалов, напряжение, диэлектрическая проницаемость: сторонние силы и ЭДС; магнитная индукция, магнитный поток, термоэлектронная эмиссия, собственная и примесная проводимость полупроводников, р-n-переход в полупроводниках, электромагнитная индукция. Законы: Кулона, сохранения заряда. Ома для полной цепи, электролиза, электромагнитной индукции; правило Ленца.

Понятия: гармонические, свободные, вынужденные колебания и автоколебания; колебательный контур; переменный ток; резонанс, автоколебательная система; электромагнитное поле, интерференция, дифракция, дисперсия и поляризация света.

Законы отражения и преломления волн.

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

	<p>-для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи.</p>	
<p>Тема 4. Строение атома и квантовая физика</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Узнавать и определять в печатном тексте физические знаки, формулы, физические сокращённые обозначения;</li> <li>- определять прямую и обратную зависимость величин для выполнения графиков, чертежей и таблиц;</li> <li>- рассчитать физическую величину из представленной формулы или закона;</li> <li>- проводить оценочные расчеты, связанные с различными объектами;</li> <li>- проводить оценочные расчеты, связанные с различными объектами, размера ядра, его плотности, энергии связи и т.п.;</li> <li>- приводить примеры практического использования знаний квантовой физики в создании ядерной энергетики и лазеров;</li> <li>- решать задачи с использованием уравнения фотоэффекта, на излучение и поглощение света атомом;</li> </ul> <p>Решать задачи на применение формул, связывающих энергию, импульс и массу фотона с частотой соответствующей световой волны. Вычислять красную границу фотоэффекта и энергию фотоэлектронов на основе уравнения Эйнштейна.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смысл физических законов фотоэффекта и ядерной физики;</li> <li>- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие атомной и термоядерной энергетики;</li> <li>- основные положения квантовой механики;</li> <li>- теорию элементарных частиц для объяснения физических процессов;</li> <li>- экологические проблемы производственной деятельности.</li> <li>- радиационный фон - неотъемлемая часть естественного существования человека.</li> </ul> <p>Понятия: фотон, фотоэффект, корпускулярно-волновой дуализм, ядерная модель атома, ядерные реакции, энергия связи, радиоактивный распад, цепная реакция деления, термоядерная реакция, элементарная частица, атомное ядро.</p>	<p>текущий контроль Опрос, проверка творческих работ, оценка опорных конспектов, защита презентаций</p> <p>коррекция повторные тесты, собеседование</p>

	<p>Практическое применение: устройство и принцип действия фотоэлемента; примеры технического использования фотоэлементов; принцип спектрального анализа; примеры практических применений спектрального анализа; устройство и принцип действия ядерного реактора.</p>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Тема 5. Эволюция вселенной</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Узнавать и определять в печатном тексте физические знаки, формулы, физические сокращённые обозначения;</li> <li>- определять прямую и обратную зависимость величин для выполнения графиков, чертежей и таблиц;</li> <li>- рассчитать физическую величину из представленной формулы или закона;</li> </ul>	<p>текущий контроль блиц-опрос, составление таблицы текста, конкурс презентаций и творческих работ</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли;</li> <li>- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;</li> <li>- решать задачи по образцу и вариативно;</li> </ul> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смысл понятий: ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;</li> <li>- строение солнечной системы и законов Кеплера;</li> </ul>	<p>коррекция повторные тесты, собеседование</p>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.	Оценка собственного продвижения, личностного развития Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	Оценка эффективности и качества, портфолио
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ
ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности Оценка собственного продвижения, личностного развития	Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального района

ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Презентации исследовательских работ
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Портфолио
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях	Тестирование Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Проективные тесты
ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК Сельское хозяйство и  
Транспортные средства  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД 09. Информатика

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Группа ТТ-108

Квалификация: бухгалтер,  
специалист по налогообложению  
Срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего  
образования

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины « Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ( Протокол №3 от 21 июля 2015 г Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г ФГАУ «ФИРО»).

Организация – разработчик : ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Разработчик: Нурмухаметов Р.М., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж».

Рекомендована научно - методическим советом ГАПОУ « Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	11
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	20
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	24
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	30
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	32
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

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

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику практических занятий, проектной деятельности, рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего

образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования ( ППКРС, ППССЗ ).

## ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»; •  
    «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации

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

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

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

представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

*предметных:*

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

- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

### **Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.**

#### **Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний; соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);
- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);
- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

#### **Критерии оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР 3- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 10-Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 10

## СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы всего – 176 часа, включая:

всего во взаимодействии с преподавателем – 117 часа;

ЛПЗ – 66 часов; теории – 51 часа;

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося -59

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Введение*

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.

#### *1. Информационная деятельность человека*

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

#### ***Практические занятия***

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к

информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

### **Практические занятия**

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

## *2. Информация и информационные процессы*

2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. *Представление информации в двоичной системе счисления.*

### **Практическое занятие**

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах счисления.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному. **Практические занятия** Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

### **Практические занятия** Среда

программирования. Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

2.2.4. Компьютерные модели различных процессов.

### **Практические занятия**

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.

2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

**Практические занятия** Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

3.

4.

5.

## 6. Средства информационных и коммуникационных технологий

6.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

**Практические занятия** Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

6.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. **Практические занятия** Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. *Сетевые операционные системы.*

Понятие о системном администрировании.

Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

*Администрирование локальной компьютерной сети.*

6.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

**Практические занятия**

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

## **Технологии создания и преобразования информационных объектов**

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. *Практические занятия* Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов ( для выполнения учебных заданий из различных предметных областей ).

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

### ***Практическое занятие***

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

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.

### ***Практическое занятие***

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. *Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.*

### ***Практические занятия***

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

***Практическое занятие*** Компьютерное черчение.

## **Телекоммуникационные технологии**

5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. *Практические занятия* Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

**Практические занятия** Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

**Практические занятия** Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта. **Практическое занятие**

Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция, интернет-телефония.*

**Практические занятия**

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Настройка видео веб-сессий.

5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах. **Практические занятия**

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Примеры оборудования с программным управлением.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов ( на уровне учебных действий )
Введение	Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах. Классификация информационных процессов по принятому основанию. Выделение основных информационных процессов в реальных системах
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	

	<p>Классификация информационных процессов по принятому основанию. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.</p> <p>Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей. Владение нормами информационной этики и права.</p> <p>Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ</p>
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	
2.1. Представление и обработка информации	<p>Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.).</p> <p>Знание о дискретной форме представления информации.</p> <p>Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.</p> <p>Владение компьютерными средствами представления и анализа данных.</p>

*Продолжение таблицы*

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов ( на уровне учебных действий )
	<p>Умение отличать представление информации в различных системах счисления.</p> <p>Знание математических объектов информатики.</p> <p>Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах</p>
2.2. Алгоритмизация и программирование	<p>Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов.</p> <p>Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня.</p> <p>Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения.</p> <p>Умение разбивать процесс решения задачи на этапы.</p> <p>Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм</p>
2.3. Компьютерное моделирование	<p>Представление о компьютерных моделях.</p> <p>Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.</p> <p>Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования</p>
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	<p>Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации</p>

<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	
3.1. Архитектура компьютеров	<p>Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.</p> <p>Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.</p> <p>Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.</p> <p>Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.</p> <p>Выделение и определение назначения элементов окна программы</p>
3.2. Компьютерные сети	<p>Представление о типологии компьютерных сетей.</p> <p>Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети.</p> <p>Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть</p>
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	<p>Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.</p> <p>Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.</p> <p>Реализация антивирусной защиты компьютера</p>
<b>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	
	<p>Представление о способах хранения и простейшей обработке данных.</p> <p>Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними.</p> <p>Умение работать с библиотеками программ.</p>
	<p>Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных.</p> <p>Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера.</p> <p>Пользование базами данных и справочными системами</p>
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	
	<p>Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p> <p>Знание способов подключения к сети Интернет.</p> <p>Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире.</p> <p>Определение ключевых слов, фраз для поиска информации.</p> <p>Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации.</p> <p>Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений.</p> <p>Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения.</p> <p>Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом.</p> <p>Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач</p>



## Тематический план и содержание учебной дисциплины: Информатика

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>1</b>	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательных сферах. Значение информатики при освоении профессии СПО	2	1
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека</b>				
<b>Тема 1.1</b> Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	<b>2</b>	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	2	2
	<b>3</b>	Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы.	2	3
	<b>4</b>	Работа с программным обеспечением. Инсталляция программного обеспечения его использование и обновление.	2	3
<b>Тема 1.2</b> Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной среде, меры их предупреждения.	<b>5-6</b>	<b>Практическое занятие №1.</b> Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет	4	3
<b>Раздел 2. Информация и информационные процессы</b>				
<b>Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению</b>	<b>7</b>	Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность цифрового представления информации.	2	2

информации.	8-9	<i>Практическое занятие №2.</i> Представление информации в различных системах счисления	4	3
<b>Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации</b>	10	Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации	2	3
	11	Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.	2	3
	12-13	<i>Практическое занятие №3.</i> Построение алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.	4	3
	14	Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.	2	3
	15	Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных. Разработка несложного алгоритма решения задачи.	2	3
	16	Среда программирования. Тестирование программы. Программная реализация несложного алгоритма. Компьютерные модели различных процессов.	2	3
<b>2.3 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации</b>	17	Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации	2	2
	18	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.	2	3
	19-20	<i>Практическое занятие №4.</i> Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	4	3
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>				
<b>Тема 3.1. Архитектура компьютеров</b>	21	Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров	2	2
	22	Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	2	3
	23	Операционная система	2	3
	24	Графический интерфейс пользователя	2	3
	25-26	<i>Практическое занятие №5.</i> Использование внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	4	3

	<b>27-28</b>	<b>Практическое занятие №6.</b> Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.	4	3
	<b>29</b>	Сервер . сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети.	2	3
<b>Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита</b>	<b>30</b>	<b>Практическое занятие №7.</b> Защита информации, антивирусная защита.	4	3
	<b>31</b>	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектации для профессиональной деятельности	2	3
<b>Раздел 4 . Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>				
Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов	<b>32</b>	Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования ( верстки) текста.	2	2
	<b>33-34</b>	<b>Практические занятия №8.</b> Использование систем проверки орфографии и грамматики.	4	3
	<b>35-36</b>	<b>Практические занятия № 9.</b> Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов	4	3
	<b>37</b>	Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных	2	3
	<b>38-39</b>	<b>Практические занятия №10.</b> Использование различных возможностей электронных таблиц для выполнения расчетов	4	3
Тема 4.2 Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примере баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, и социально кадровых	<b>40</b>	Создание базы данных	2	3
	<b>41</b>	Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ.	2	3
	<b>42-43</b>	<b>Практические занятия №11.</b> Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций .	4	3
	<b>44</b>	Использование презентационного оборудования. Аудио и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.	2	3
Тема 4.4. Демонстрация систем автоматизированного	<b>45-46</b>	<b>Практические занятия №12.</b> Компьютерное черчение	4	3

проектирования и конструирования				
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии</b>				
	<b>47</b>	Работа с интернет – магазином. Интернет СМИ, интернет – турагенством, интернет библиотекой	2	3
	<b>48</b>	Поиск информации на государственных образовательных порталах	2	3
Тема 5.2 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска	<b>49-50</b>	<i>Практические занятия №13.</i> Поисковые системы	4	3
Тема 5.3 Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	<b>51-52</b>	<i>Практические занятия №14.</i> Модем. единицы измерения скорости передачи данных. подключение модема. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.	4	3
Тема 5.4 Методы создания и сопровождения сайта	<b>53-54</b>	<i>Практические занятия № 15.</i> Средства создания и сопровождения сайта	4	3
Тема 5.5 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет - телефония	<b>55-56</b>	<i>Практические занятия №16.</i> Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в локальной сети.	4	3
	<b>57</b>	Настройка видео веб – сессий.	2	3
Тема 5.6 Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления	<b>58</b>	<i>Практические занятия №14.</i> АСУ различного назначения, примеры их использования	2	3
	<b>58.5</b>	Дифференцированный зачет	1	3

<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>		<p>Составить правила техники безопасности при работе с компьютером.  Профилактика ПК. Инструкция по технике безопасности и санитарным нормам  Составить задачу на измерение информации  Арифметические операции в позиционных системах счисления  Составить кроссворд, тест или ребус на тему: «Виды памяти:  Устройства ввода информации  Доклад по теме или тест «Компьютерные вирусы» и антивирусные программы»  Файловые менеджеры  Полифаги  Технические характеристики различных транспортных средств  Составить таблицу на тему Транспортные средства  Составить расчеты на ремонт, замену и износ двигателя  Составить путевой лист  Составить дефектовочную ведомость  Подготовить презентацию предприятия СТО  Построить модель (компьютерную). Модель семьи  Построить модель (компьютерную). Распределение обязанностей в группе  Составить программу с использованием структур: линейного разветвляющегося и циклического алгоритмов  Составить алгоритм действий подключения к Интернету  Создать электронный почтовый ящик. Работа с электронными платежами.  Составить тест  Создать свою веб-страницу.  Подготовить доклад. Правовая охрана программ и данных. Защита информации.  Создание базы данных библиотеки.  Простейшая информационно – поисковая система.  Рост и вес среднестатистического студента (построить диаграмму)  Резюме  Оргтехника и профессия  Мой рабочий стол на компьютере</p>	<p>59ч</p>	
--	--	--	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

## **Учебно – методическое и материально- техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Информатика»**

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарноэпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят: многофункциональный комплекс преподавателя; технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows или операционной системы Linux), системами программирования и прикладным

---

<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;

- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями по информатике, словарями, справочниками по информатике и вычислительной технике, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

## Рекомендуемая литература

### 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
3. 25.11.2013 № 317ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84ФЗ, 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».
4. 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).
5. 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”».
6. 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».
7. *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.
8. *Великович Л.С., Цветкова М.С.* Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
9. *Залогова Л.А.* Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л.А.Залогова — М., 2011.
10. *Логинов М.Д., Логинова Т.А.* Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
11. *Малясова С.В., Демьяненко С.В.* Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.

12. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С.А.Клейменова. — М., 2013.
13. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
14. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
15. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г.Трусова. — М., 2014.
16. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
17. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
18. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
19. 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

21. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) ( Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР ). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) ( Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов ).
22. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
23. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
24. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
25. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
26. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
27. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
28. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
29. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) ( портал Свободного программного обеспечения ).
30. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) ( учебники и пособия по Linux ).
31. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

Дополнительная литература

32. *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. *Цветкова М.С., Великович Л.С.* Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014
33. *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.
34. *Цветкова М.С.* Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Обучающиеся должны <u>уметь</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Решение задач</li> <li>• Проверка и оценка выполнения практических заданий</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать информационные процессы в различных системах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Решение ситуационных задач</li> <li>• Индивидуальный и фронтальный опрос</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества подготовки и защиты учебных проектов</li> <li>• Оценка эффективности создания и использования каталога образовательных ресурсов по профилю специальности</li> <li>• Проверка рефератов, сообщений.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества подготовки и защиты учебных проектов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка и оценка выполнения практических заданий</li> <li>• Оценка качества подготовки и защиты учебных проектов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка и оценка выполнения практических</li> </ul>

	<p>заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решение ситуационных задач</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка эффективности создания и использования каталога образовательных ресурсов по профилю специальности</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Решение задач</li> <li>• Проверка и оценка выполнения практических заданий</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</li> </ul>	
<p><i>Обучающиеся должны <u>знать</u>:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• различные подходы к определению понятия «информация»;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Индивидуальный и фронтальный опрос</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование</li> <li>• Контрольная работа</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества выполнения компетентностно - ориентированных заданий</li> <li>• Контрольная работа</li> <li>• Тестирование</li> <li>• Проверка сообщений</li> <li>• Проверка рефератов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества выполнения</li> </ul>

	компетентностно - ориентированных заданий
<ul style="list-style-type: none"> <li>• назначение и функции операционных систем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка качества выполнения компетентностно - ориентированных заданий</li> </ul>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена

ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин

Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.

Председатель

ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОГСЭ.06 «Татарский язык и культура речи»**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа ТТ-208

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего  
образования  
Профиль: естественнонаучный

2021 г.

Рабочая программа учебной деятельности ОГСЭ. 06 Татарский язык и культура речи разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, с учётом изменений, внесенных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. N 1578, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Татарский язык и культура речи»;

в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); информационно-методическим письмом ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925;

на основе Рабочей программы воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчик: Газизова Л.Н., преподаватель ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж»

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## **Содержание**

- 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.**
- 2. Структура и содержание учебной дисциплины.**
- 3. Условия реализации учебной дисциплины.**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Татарский язык и культура речи»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл. Часы на изучение дисциплины использованы из вариативной части с целью реализации национально-регионального компонента.

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

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

- использовать языковые навыки;
- уметь правильно использовать языковые средства;
- работать с текстом, читать, переводить.

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

- грамматический и лексический материал в пределах программы;
- необходимый словарный запас;
- навыки грамотного письма в пределах, предусмотренных программой;
- профессиональную лексику на татарском языке.

Изучение татарского языка способствует формированию следующих компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочей программой воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов:

**ЛР 1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 2.** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 4

**ЛР 5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России ЛР 5

**ЛР 6** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях ЛР 6

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой ЛР 10 безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика

## **1.6. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	51
в том числе:	
теоретические занятия	31
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
Тема №1. История татарского языка, знакомство.	“Татарский язык, его история, татарский народ и его литературное историческое культурное наследие; краткие сведения о прошлом, настоящем, будущем. Общекультурное значение татарского языка. Закон №О языках народов Республики Татарстан”. Создание необходимых условий для успешного функционирования татарского и русского языков как государственных. “Программе по сохранению, изучению и развитию языков народов РТ” Знакомство. Беседа о фамилии, имени и месте жительства. Беседа ведется в форме диалога: преподаватель – студенты, студент – студент.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Изучение закона «О языках республики Татарстан»	2	3
Тема2.  Морфология. Имя существительное. Темат. группа «Наш город»	Имя существительное. Категория числа. Вопросы: кем? Нэрсэ? Тематическая группа «Наш город» (шэһэр, урам, тукталыш һ.б.). Диалогическая речь «Мой адрес» (Син кайда яшисен? Мин Казанда яшим һ.б.)	2	1
	<b>Практическое занятие.</b>  Тематическая группа «Наш город».	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Казань - столица нашей республики.	2	3

Тема 3. Категория принадлежности. Тематическая группа «О себе» (2ч)	Категория принадлежности. Своеобразие данной категории. Аффиксы принадлежности имен существительных. Монологическая речь «О себе» (Минем исемем... Минем фамилиям.. Мин Казанда яшим.	2	1
Тема 4. Имя числительное, его разряды. Тематическая группа «Времена года, дни недели, явления природы»	Имя числительное, его разряды. Количественные, собирательные, разделительные, приблизительные. Дробные числа. Особенности образования имен числительных. Тематическая группа. Времена года, дни недели, явления природы. Монологическая речь. Описание погоды (Буген 11 нче гынвар 2001 ел. Урманда кыш. Көн салкын, һ.б. Г.Тукай "Ел фасыллары" турында табышмаклар.	2	2
	<b>Практическое занятие.</b> Тематическая группа «Времена года, дни недели, явления природы».	2	3
Тема 5. Ваше учебное заведение, его история. Монологическая речь. «Моя будущая профессия»	История учебного заведения. Известные люди, в разное время работавшие в учебном заведении. Учебное заведение сегодня. Правила внутреннего распорядка учебного заведения. Отделения учебного заведения и их профессионального направления.	2	2
	<b>Практическое занятие.</b> Монологическая речь «Моя будущая профессия».	2	3

Тема 6. Местоимение. Тематическая группа "Здоровье" (2ч).	Местоимение, его разряды. Личные местоимения, особенности склонения по числам, принадлежности и падежам. Тематическая группа. Здоровье, лечение, личная гигиена. Диалогическая речь «В пол	2	1
	<b>Практическое занятие.</b> Тематическая группа «Здоровье»	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Перевод с татарского на русский язык текста .	2	3
	<b>Практическое занятие.</b> Тематическая группа «Сфера обслуживания»	2	2
Тема 7. Имя прилагательное. Тематическая группа "Растения", "Животные" (2ч)	Имя прилагательное, его разряды к степени. Общее и различия в употреблении имен прилагательных в русском и татарском языках. Тематическая группа "Растения", "Животные".	2	2
Тема 8. Наречие. Тематическая группа "Праздники"(2ч)	Наречия, их группы. Собственные наречия: тиз (быстро), куп (много), элек (раньше; производные наречия, которые образуются от других частей речи посредством аффиков: - ча, -чэ; дай, - дэй; тай, тэй; лай, -лэй; латэ,- лэтэ; -ын,-ен; бу + ел - быел (нынче); парные наречия; тиз - тиз (быстро-быстро); составные наречия; кузгэ - куз (с глазу на глаз). Праздники, отмечаемые в нашей республике. Беседа о празднике Сабантуй.	2	1

	<b>Практическое занятие.</b> Тематическая группа «Праздник»	<b>2 №14</b>	2
Тема 9. Культура и искусство Татарстана. Татарская музыкальная культура	Развитие татарской музыкальной культуры .Жизненный и творческий путь первого татарского профессионального композитора Салиха Сайдашева. Современные татарские композиторы и их популярные произведения.	2	2
	<b>Практическое занятие.</b> Салих Сайдашев-известный композитор.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Ренат Еникеев.	2	
Тема 10. Изобразительное искусство (4ч).	Татарское изобразительное искусство и его представители (Бакый Урманче, Харис Якупов, Канафи Нафиков и др.)	2	2
	<b>Практическое занятие.</b> Харис Якупов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	3

	Чтение и перевод текста по теме "Изобразительное искусство".		
Тема 11. Театр (4ч).	История развития татарского театра. Первые профессиональные артисты и драматурги: Габдулла Кариев, Галиаскар Камал, Гаяз Исхаки, Карим Тинчурин. Современный театр. Казань театральная. Ежегодные международные фестивали имени артистов оперы имени Ф.Шаяпина и артистов балета ям. Р.Нуриева в Казани, их мировое значение.	2	3
	<b>Практическое занятие.</b> Жизнь и творчество Галиаскара Камала.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Галиаскар Камал и его творчество.	2 2	
Тема 22. Татарстан (2ч).	Краткая история Татарстана. Этноним "татары". Работа с текстом "татарстан": чтение, перевод, ответ на вопросы. Лексический минимум "географические названия" (Идел, Нократ, Зэнгэр кул,	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Перевод текста по теме "Республика Татарстан"	2	2
Тема 13. Служебные части речи. Татарские национальные блюда (2ч)	Служебные части речи: послеслоги, союзы, частицы, их разряды. Практическое применение служебных частей речи. Татарские национальные блюда (ечпочмак, бэлеш, гебэдия һ.б)	2	2
	Тематическая группа «Татарские национальные блюда»	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	3

	Татарские национальные блюда.		
Тема 14. Спорт (2ч)	Виды спорта, спортивный инвентарь. Сведения об известных татарских спортсменах и их достижениях. (Рэшит Нэжметдинов, Гата Камский, Алиса Галлэмова - шахматчылар, Марат Сафин -	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	2
	Спортсмены Республики Татарстан.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	
	Профессиональная лексика на татарском языке. Работа с профессиональными текстами - перевод. Экскурсии на производственные объекты.	2	
Итоговое занятие	Обобщение и повторение пройденного. <b>Зачет.</b>	1	
	<b>Объем образовательной нагрузки:</b>	<b>75</b>	
	<b>Самостоятельная учебная нагрузка:</b>	<b>24</b>	
	<b>Всего учебных занятий</b>	<b>51</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>31</b>	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		

### 3. Условия реализации учебной дисциплины

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация учебной дисциплины «Татарский язык и культура речи» проходит в учебном кабинете родного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды и плакаты по разделам программы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор, интерактивная доска;
- комплект тематических видеофильмов по дисциплине.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### 1) для слепых:

- задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены в специальной программе звукового оповещения.

#### 2) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);  
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### 3) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### 4) для слепоглухих:

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих занятия проводятся в письменной форме.

6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Перечень литературы**

##### ***Основные источники***

1. Татарская литература: учебник-хрестоматия / авт.-сост. А.Г. Махмудов, Н.Г. Гараева, Л.Ю. Мухаметзянов. - Казань: Магариф, 2010. - 631 с. - (СПО).
2. Сафиуллина, Ф.С.; Фатхуллова, К.С. Татарский язык. 10 класс 2005
3. Сафиуллина, Ф.С.; Фатхуллова, К.С. Татарский язык. 11 класс 2005
4. Татарский язык (самоучитель) Сафиуллина Ф.С..

##### ***Электронные ресурсы:***

<http://belem.ru>

<http://suzlek.ru>

<http://kitap.net.ru>

<http://gabdullatukay.ru/>

<http://www.tugan-tel.com/>

<http://www.tatknigafund.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, самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	
Различает элементы нормированной и ненормированной речи;	Оценка самостоятельных работ
Правильно определяет ударение в слове;	Оценка практических работ
Определяет лексическое значение слова;	Оценка самостоятельных работ
Исправляет ошибки в употреблении сложных слов;	Оценка практических работ
Употребляет грамматические формы слов в соответствии с литературными нормами;	Оценка практических и самостоятельных работ
Согласовывает слова в словосочетаниях в зависимости от типа связи;	Экспертная оценка практических и самостоятельных работ
Правильно строит предложения;	Оценка практических и самостоятельных работ
Пишет слова в соответствии с нормами татарского языка;	Оценка самостоятельных работ
Правильно ставит знаки препинания в предложениях;	Оценка практических и самостоятельных работ
Различает тексты по их принадлежности к стилям.	
<b>Усвоенные знания</b>	
Знает признаки литературного языка и типы речевой нормы;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает орфоэпические нормы;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает лексические и фразеологические единицы татарского языка;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает международные и словообразовательные элементы;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает нормативное употребление форм слова;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает основные синтаксические единицы	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает орфографические и пунктуационные правила;	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Знает функционально-смысловые типы речи;	Опрос (письменный, устный, тестовый)

Знает функциональные стили литературного языка.	Опрос (письменный, устный, тестовый)
Итоговый контроль	зачет

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-творческая реализация полученных профессиональных умений на практике;</li> <li>-активное участие обучающихся в организации и проведении внеурочной деятельности.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при подготовке электронных презентаций;</li> </ul> <p>Экспертная оценка результатов активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий по предмету.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Выбор и применение методов и способов решения задач в области профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка их эффективности и качества;</li> <li>-планирование и анализ результатов собственной учебной деятельности в образовательном процессе и профессиональной деятельности в ходе различных этапов практики.</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Выбор методов и средств для разрешения стандартных и нестандартных ситуаций: - умение принимать</p>	

	<p>решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение выбранных методов и средств в практической деятельности;</li> <li>- способность нести ответственность за принятые решения.</li> </ul>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использование различных источников, включая электронные, при решении поставленных задач.</li> <li>- использование Интернет-источников в учебной и профессиональной деятельности (оформление и презентация рефератов, докладов, творческих работ и т.д.</li> </ul>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение работ с использованием информационно-коммуникационные технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с Интернет-ресурсами;</li> <li>-применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>-оформление всех видов работ с использованием информационных технологий.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов уровня ответственности обучающегося при подготовке к занятиям. Экспертная оценка результатов динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Оценка межличностного общения обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, коллегами в ходе обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственного участия в коллективных мероприятиях;</li> <li>- плодотворное взаимодействие с коллегами, руководством, социальными партнерами, потребителями.</li> </ul>	<p>индивидуальных домашних заданий.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- готовность взять на себя ответственность за работу подчиненных, за результат выполнения заданий.</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определение этапов содержания работы и реализация самообразования.</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Адаптация к изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;</p>	

	-проявление интереса к инновациям в профессиональной области.
--	---

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение
ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение
ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.	Оценка собственного продвижения, личностного развития  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	Оценка эффективности и качества, портфолио
ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде  Отсутствие социальных	Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских

лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	работ
ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности  Оценка собственного продвижения, личностного развития	Анализ экскурсий
ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях	Презентации исследовательских работ
ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	Наблюдение
ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях  Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	Портфолио
ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового	Соблюдение правил здорового и безопасного	Тестирование

<p>и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>образа жизни, спорта. Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности</p>	<p>тесты</p>
<p>ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону</p>	
<p>ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах</p>	<p>Наблюдение</p>

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа: ТТ-208.

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения – 3 года  
10 месяцев на базе основного общего  
образования  
Профиль: естественно-научный

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол №3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер лицензии 383 от 23 июля 2015 г. ФРАУ «ФИРО») с изменениями от 25 мая 2017 года, с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443). Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж».

Разработчик: Габнасырова Ю.Ю., преподаватель физической культуры.

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж».

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»,  
разработанную по специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Программа данной дисциплины содержит паспорт учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, перечень рекомендуемой литературы.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационному обеспечению обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, перечень рекомендуемой литературы.

Содержание программы полностью соответствует государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по указанным выше специальности.

Рецензент \_\_\_\_\_  
методист,

Т.Н.Барашкова,  
ГАПОУ «Бугульминский  
аграрный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Физическая культура**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

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

**В результате изучения физической культуры обучающийся должен знать:**

- Выявление оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**Уметь:**

- Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- Выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;
- Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию, и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом

состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

- Повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья;
- Подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- Организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- Активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР1-Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР2-Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР3- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР4-Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР5-Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР6-Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР7-Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР8-Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

ЛР9-Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

ЛР10-Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР11-Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР12-Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;

ЛР20-Способность к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства;

ЛР23-Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

Объем образовательной нагрузки - 324 часа, в том числе: самостоятельная работа - 162 часа (на 3 курса).

Всего учебная нагрузка на 2 курс обучения - 66 часов (практическая часть).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	2 курс	3 курс	4 курс
Практическая часть	66	58	36
Теория		2	
Всего учебных занятий	<b>162</b>		
Самостоятельная учебная работа	<b>162</b>		
Объем образовательной нагрузки	<b>324</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме зачетов (5) и дифференцированного зачета (1).</b>			

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<b>Курс</b>	<b>2 курс</b>
<b>Практическая часть</b>	<b>66</b>
1.1 Легкая атлетика	16
1.2 Гимнастика	10
1.3 Лыжный спорт	10
1.4 Спортивные игры	20
1.5 Виды спорта по выбору	10
<b>Всего:</b>	<b>66</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (2)</b>

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины 2 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Практическая часть</b>		<b>66</b>	
<b>1.1. Легкая атлетика</b>		<b>16</b>	
	Инструкция по охране труда на занятиях по легкой атлетике. Влияние легкой атлетики на развитие физических качеств. Высокий и низкий старт. Строевые упражнения.	2	2
	Бег 30м. Бег 60м Бег на результат 100м. <b>Зачет</b>	2	3
	Эстафетный бег Бег 500м	2	3
	Бег 1000м	2	3
	Бег 3000м.	2	2,3
	Бег (100м,3000м).	2	3
	Прыжок в длину с места (с разбега)	2	1,2
	Метание гранаты 700г.	2	2
<b>1.2. Гимнастика</b>		<b>10</b>	
	Охрана труда на занятиях по гимнастике. Влияние гимнастических упражнений на телосложение. Кувырки. Длинный кувырок.	2	1,2
	Стойка на голове и руках.	2	1,2

	«Мост». Переворот боком.	2	1,2
	Акробатическая комбинация.	2	1,2
	Опорный прыжок через «козла».	2	2
<b>1.3. Лыжный спорт</b>		<b>10</b>	
	Охрана труда на занятиях по лыжной подготовке. Попеременный двушажный ход. Прохождение дистанции 3км	2	2
	Попеременный двушажный ход. Прохождение дистанции 2 км	2	1,2
	Одновременный двушажный ход. Прохождение дистанции 3 км	2	1,2
	Комбинированный ход с чередованием. Прохождение дистанции 3 км	2	1,2
	Одновременный одношажный ход. Прохождение дистанции 3км Одновременный бесшажный ход. Прохождение дистанции 3км	2	3
<b>1.4. Спортивные игры</b>		<b>20</b>	
<b>Волейбол</b>		<b>10</b>	
	Инструктаж по охране труда на занятиях по волейболу. Перемещения игрока. Учебная игра.	2	1
	Нижняя прямая подача. Учебная игра.	2	1,2
	Передача мяча сверху двумя руками в прыжке в парах. Учебная игра.	2	2
	Верхняя прямая подача. Учебная игра.	2	1,2
	Прием мяча снизу. Учебная игра.	2	1,2
<b>Баскетбол</b>		<b>8</b>	
	Инструктаж по охране труда на занятиях по баскетболу. Стойки передвижение игрока. Учебная игра. Ведение мяча с изменением высоты отскока. Учебная игра.	2	2
	Передача мяча различными способами в парах, тройках. Учебная игра.	2	1,2
	Бросок мяча в кольцо двумя руками из-за головы. Учебная игра.	2	2
	Бросок мяча в кольцо одной рукой от плеча. Учебная игра.	2	2
<b>Футбол</b>		<b>2</b>	

	Инструктаж по охране труда на занятиях по футболу. Удар мяча по воротам. Учебная игра. Передача мяча в парах, тройках. Учебная игра.	2	2,3
<b>1.5. Виды спорта по выбору</b>	<b>Футбол</b>	<b>10</b>	
	Остановка мяча ногой	2	2
	Остановка мяча грудью	2	2
	Разновидность ударов в футболе	2	2
	Техника игры вратаря в нападении	2	2
	<b>Зачет по разделу</b>	2	2
<b>Всего</b>			<b>66</b>

\*Выполнение учебной программы по физической культуре на протяжении всего периода обучения студентов может варьироваться в связи с погодными условиями и иными независимыми от преподавателя факторами (проведения городских и зональных соревнований среди ССУЗов и ВУЗов). В связи с этим, порядок выполнения и проведения уроков может не совпадать с рабочей программой. Практические занятия по разделу лыжная подготовка, могут быть заменены кроссовой подготовкой, теоретической частью, либо практической, но на роллерах.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета:

- наличие спортивного зала, стадиона, стрелкового тира, тренажерного зала;
- наличие спортивного инвентаря (мячи, гири, шахматы, часы шахматные, футбольные стойки, гимнастические маты, перекладины, брусья, гимнастические «козлы», «кони» и др.).

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### 1) для слепых:

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### 2) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### 3) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### 4) для слепоглухих:

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нач. и сред. проф. образования /А.А.Бишаева. – Издательский центр «Академия»,2018. – 272с.
2. <http://znanium.com/>электронная библиотечная система
3. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub)
4. e.lanbook.com

Дополнительные источники:

##### **2017 год**

- Классическая аэробика, Учебное пособие, Морозова Л.В., Мельникова Т.И., Виноградова О.П., 2017
- Практическая подготовка студентов факультета физической культуры в системе высшего педагогического образования, Зайцева Н.В., Железная Т.В., Киптик А.М., 2017
- Преддипломная практика по специализации на факультете физической культуры, Справочные материалы, Дойняк Ю.П., Ничипорко Н.Н., 2017
- Физическая культура, Захарова Л.В., Люлина Н.В., Кудрявцев М.Д., 2017

##### **2018 год**

- Workout: Как себя прокачать, Аксенов С.В., 2018
- Брюс Ли, правила тренировок Брюса Ли, раскрый возможности своего тела, Литтл Дж., 2018
- Зачем мы бегаем, теория, мотивация, тренировки, Ренг Р., Борич С.Э., 2018
- Методика тренировок и питания «Размер/Квартал», за 60 минут, Гончаров Л., 2018
- Методические рекомендации для проведения занятий по физической культуре, Колосова Е.В., 2018
- Правильное питание и регулярные тренировки, как начать и не бросить, психология фитнеса и диет, методика «Размер/Квартал», Гончаров Л., 2018
- Практика по направлению специальности на факультете физической культуры, Справочные материалы, Ничипорко Н.Н., Дойняк Ю.П., 2018
- Проведение физкультурных занятий и подвижных игр для детей, Учебно-методическое пособие, Колосова Е.В., 2018
- Спортивное питание для профессионалов и любителей, Кларк Н., 2018

- Физиология человека, общая, спортивная, возрастная, Солодков А.С., Сологуб Е.Б., 2018
- Физическая культура, 10 класс, Михайлюк С.И., Овчинникова С.В., Рожкова А.Е., Копейка С.М., 2018
- Физическая культура, Учебник для 11 классов общеобразовательных учреждений, Фатуллаев Ф., Аббасов А., Агаев Ф., Гасымов Э., Гаджиев Б., 2018
- Физическое воспитание в вузе, учебное пособие, Ботагариев Т.А., Тулегенов Е.К., Мамбетов Н.М., Аралбаев А.С., 2018
- Физическое воспитание, Учебник для 10-го класса общеобразовательных школ, Гусейнов Ф., Багиров С., Алиев И., Абдурахманов Ш., 2018

#### **2019 год**

- Гиревой спорт, Косьяненко С.И., 2019
- Методика преподавания физической культуры, Краткий курс лекций, Шпак В.Г., 2019
- Методика физического воспитания детей с нарушениями в развитии, электронное учебно-методическое пособие, Ошкина А.А., 2019
- От 800 метров до марафона, Проверенные методы и программы подготовки для успеха в беге на выносливость, Джек Дэниелс, 2019
- Рабочая программа по физической культуре учащихся, 9-11 классы, Аслаханов С.-А.М., 2019
- Теоретическое обеспечение учебного процесса по физической культуре студентов вуза, Каргаполов В.П., Хотимченко А.В., 2019
- Теория и история физической культуры, Учебник и практикум для СПО, Алхасов Д.С., 2019
- Теория и методика обучения физической культуре, Тиссен П.П., Ботагариев Т.А., 2019
- Физическая культура, Комплекс методических указаний и самостоятельных работ, Пронин М.В., 2019
- Физическая культура, Письменский И.А., Аллянов Ю.Н., 2019
- Физическое воспитание в вузе, Хабарова О.Л., 2019
- Формы занятий физическими упражнениями, Учебно-методическое пособие для студентов Института физической культуры и спорта, Беспалова Т.А., 2019

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p><b>Контроль и оценка</b> результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов</b></p>
<p><b>уметь:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> <li>• Выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;</li> <li>• Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> <li>• Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>• Выполнять контрольные нормативы.</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы. Определение уровня физической подготовленности. Личные достижения обучающихся.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы Наблюдение за практическим выполнением заданий. Участие в соревнованиях Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов</p>
<p><b>знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выявление оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</li> <li>• Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;</li> <li>• Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</li> </ul>	<p>Контроль устных ответов. Подготовка рефератов, сообщений, презентаций.</p> <p>Выполнение тестовых заданий</p> <p>Выполнение практических заданий</p>
<p><b>Аттестация в форме зачета (2)</b></p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Грамотная аргументация важности защиты финансовых интересов предприятия и государства.</p> <p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.</p> <p>Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе, во время прохождения практики.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p> <p><i>Положительные отзывы руководителей практики со стороны предприятия.</i></p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Систематическое планирование собственной учебной деятельности и действие в соответствии с планом.</p> <p>Структурирование объема работы и выделение приоритетов.</p> <p>Грамотное определение методов и способов выполнения учебных</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении</i></p>

	<p>задач.</p> <p>Осуществление самоконтроля в процессе выполнения работы и ее результатов.</p> <p>Анализ результативности использованных методов и способов выполнения учебных задач.</p> <p>Адекватная реакция на внешнюю оценку выполненной работы.</p>	<p><i>работ по учебной и производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p> <p><i>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе деловой игры.</i></p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее.</p> <p>Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций.</p> <p>Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения заданий.</p> <p>Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной</i></p>

		<i>ой практике.</i>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Нахождение и использование разнообразных источников информации.</p> <p>Грамотное определение типа и формы необходимой информации.</p> <p>Получение нужной информации и сохранение ее в удобном для работы формате.</p> <p>Определение степени достоверности и актуальности информации.</p> <p>Извлечение ключевых фрагментов и основного содержания из всего массива информации.</p> <p>Упрощение подачи информации для ясности понимания и представления.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполненной домашней работы.</i></p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации.</p> <p>Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи.</p> <p>Правильное использование автоматизированных систем делопроизводства.</p> <p>Эффективное применение методов и средств защиты бухгалтерской информации.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач</i></p>

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Положительная оценка вклада членов команды в общекомандную работу. Передача информации, идей и опыта членам команды. Использование знания сильных сторон, интересов и качеств, которые необходимо развивать у членов команды, для определения персональных задач в общекомандной работе. Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности.</p> <p>Регулярное представление обратной связи членам команды. Демонстрация навыков эффективного общения.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы при выполнении практических работ.</i></p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Грамотная постановка целей. Точное установление критериев успеха и оценки деятельности. Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям. Обеспечение выполнения поставленных задач. Демонстрация способности контролировать и корректировать работу коллектива.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы при выполнении практических работ.</i></p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий и домашней работы при изучении профессионального модуля.</p> <p>Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля.</p> <p>Разработка, регулярный анализ и</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной</i></p>

подготовленности	совершенствование плана личного развития и повышения квалификации.	<i>домашней работы.</i>
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Демонстрация легкости освоения новых программных средств, обеспечивающих учет, составление и передачу бухгалтерской отчетности.</p> <p>Отслеживание и использование изменений законодательной и нормативно-справочной базы, регламентирующей бухгалтерский учет.</p> <p>Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i></p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация ответственности за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед.	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка</i></p>

		<i>деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i>
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Отслеживание и использование изменений законодательной и нормативно-справочной базы, регламентирующей бухгалтерский учет.  Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности используя знания по финансовой грамотности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i>
<b><i>По окончании изучения учебной дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА промежуточная аттестация проводится в форме зачета(2)</i></b>		

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального</p>

<p>многонационального народа России</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>района</p>
<p>ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях</p>	<p>Презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных</p>	<p>Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта.</p> <p>Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Тестирование</p> <p>Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>

или стремительно меняющихся ситуациях		
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Проективные тесты
ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР20-Способность самостоятельно к решению вопросов жизнеустройства;	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР23-Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно значимых целей.	Проявление мировоззренческих установок на готовность ведения ЗОЖ для достижения целей	Наблюдение, экспертная оценка

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Одобрена  
ПЦК общеобразовательных, общих  
гуманитарных и социально-  
экономических дисциплин  
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_/Родионова С.М./

Утверждаю  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/Долгих С.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа: ТТ-307.

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения – 3 года  
10 месяцев на базе основного общего  
образования  
Профиль: естественно-научный

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол №3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер лицензии 383 от 23 июля 2015 г. ФРАУ «ФИРО») с изменениями от 25 мая 2017 года, с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443). Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский аграрный колледж».

Разработчик: Габнасырова Ю.Ю., преподаватель физической культуры.

Рецензент: Барашкова Т.Н., методист

Рекомендована Методическим советом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бугульминский аграрный колледж».

Решение Методического совета № 1 от «31» августа 2021 г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»,  
разработанную по специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Программа данной дисциплины содержит паспорт учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, перечень рекомендуемой литературы.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» прописан объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению и информационному обеспечению обучения.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны результаты обучения, формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Перечислены формы и методы контроля: индивидуальные и фронтальные практические работы, оценка индивидуальных письменных творческих заданий, тесты, устный опрос, перечень рекомендуемой литературы.

Содержание программы полностью соответствует государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по указанным выше специальности.

Рецензент \_\_\_\_\_  
методист,

Т.Н.Барашкова,  
ГАПОУ «Бугульминский  
аграрный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Физическая культура**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

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

**В результате изучения физической культуры обучающийся должен знать:**

- Выявление оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**Уметь:**

- Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- Выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;
- Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию, и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом

состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

- Повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья;
- Подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- Организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- Активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Критериев оценки личностных результатов обучающихся, согласно рабочей программы воспитания (Протокол №28 от 31.08.2021 г.):**

ЛР1-Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР2-Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР3- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР4-Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР5-Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР6-Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР7-Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР8-Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

ЛР9-Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

ЛР10-Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР11-Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР12-Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;

ЛР20-Способность к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства;

ЛР23-Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

#### **1.4. Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа составлена с учетом наличия обучающихся с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР. Студенты с ОВЗ, с легкой степенью УО и ЗПР характеризуются:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;

- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

- болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

#### **1.5. Характерные формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ. Направление работы и методические приемы:**

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);

- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозайка, ребусы);

развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, выполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки);

развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний;

соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки);

развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест);

развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика.

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

Объем образовательной нагрузки 324 часа. Самостоятельная работа 162 часа (на 3 курса).

Всего учебная нагрузка для 3 курса обучения - 60 часов (58 часов - практическая часть и 2 часа теория).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	2 курс	3 курс	4 курс
Практическая часть	66	58	36
Теория		2	
Всего учебных занятий	<b>162</b>		
Самостоятельная учебная работа	<b>162</b>		
Объем образовательной нагрузки	<b>324</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме зачетов (5) и дифференцированного зачета (1).</b>			

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<b>Курс</b>	<b>3 курс</b>
<b>Практическая часть</b>	<b>58</b>
1.1 Легкая атлетика	20
1.2 Гимнастика	6
1.3 Лыжный спорт	4
1.4 Спортивные игры	20
1.5 Виды спорта по выбору	8
<b>Теория</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>60</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет (2), дифференцированный зачет(1)</b>

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины 3 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Практическая часть</b>		<b>58</b>	
<b>1.1. Легкая атлетика</b>		<b>20</b>	
	Инструкция по охране труда на занятиях по легкой атлетике. Влияние легкой атлетики на развитие физических качеств. Высокий и низкий старт. Строевые упражнения.	2	2
	Бег 30м. Бег 60м	2	3
	Бег на результат 100м	2	
	Эстафетный бег. Прыжок в длину с места.	2	3
	Бег 500м	2	2
	Бег 1000м	2	2
	Бег 3000м. <b>Зачет</b>	2	2,3
	Прыжок в длину с разбега.	2	1,2
	Прыжок в высоту с разбега	2	2
	Метание гранаты 700г.	2	2
<b>1.2. Гимнастика</b>		<b>6</b>	

	Охрана труда на занятиях по гимнастике. Влияние гимнастических упражнений на телосложение. Кувырки. Полет-кувырок. Длинный кувырок.	2	1,2
	Стойка на голове и руках.	2	1,2
	Акробатическая комбинация. Строевые упражнения.	2	1,2
<b>1.3. Лыжный спорт</b>		<b>4</b>	
	Охрана труда на занятиях по лыжной подготовке. Попеременный двушажный ход. Прохождение дистанции 3км	2	2
	Попеременный двушажный ход. Прохождение дистанции 2 км	2	1,2
<b>1.4. Спортивные игры</b>		<b>20</b>	
<b>Волейбол</b>		<b>14</b>	
	Инструктаж по охране труда на занятиях по волейболу. Перемещения игрока. Учебная игра.	2	1
	Нижняя прямая подача. Учебная игра.	2	1,2
	Передача мяча сверху двумя руками в прыжке в парах. Учебная игра.	2	2
	Верхняя прямая подача. Учебная игра.	2	1,2
	<b>Зачет по разделу.</b>		
	Прием мяча снизу. Учебная игра.	2	1,2
	Блокирование мяча	2	2
	Тактика игры	2	2
<b>Баскетбол</b>		<b>6</b>	
	Инструктаж по охране труда на занятиях по баскетболу. Стойки передвижение игрока. Ведение мяча с изменением высоты отскока. Учебная игра.	2	2
	Передача мяча различными способами в парах, тройках. Учебная игра.	2	1
	Бросок мяча в кольцо двумя руками из-за головы. Учебная игра.	2	2
<b>1.5. Виды спорта по выбору</b>		<b>8</b>	
	<b>Гандбол</b>		
	История возникновения игры Правила игры.	2	2

	Подготовительные упражнения и связки.	2	2
	Броски в игре.	2	2
	Основные стойки.	2	2
<b>Раздел 2. Теоретическая часть</b>	Правила соревнований спортивных игр. Судейство. <b>Дифференцированный зачет по разделу.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего 60 часов</b>			

\*Выполнение учебной программы по физической культуре на протяжении всего периода обучения студентов может варьироваться в связи с погодными условиями и иными независимыми от преподавателя факторами (проведения городских и зональных соревнований среди ССУЗов и ВУЗов). В связи с этим, порядок выполнения и проведения уроков может не совпадать с рабочей программой. Практические занятия по разделу лыжная подготовка, могут быть заменены кроссовой подготовкой, теоретической частью, либо практической, но на роллерах.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета:

- наличие спортивного зала, стадиона, стрелкового тира, тренажерного зала;
- наличие спортивного инвентаря (мячи, гири, шахматы, часы шахматные, футбольные стойки, гимнастические маты, перекладины, брусья, гимнастические «козлы», «кони» и др.).

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

#### **1) для слепых:**

- письменные задания для выполнения самостоятельной работы, заданий для текущей и промежуточной аттестации оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, задания выполнены крупным шрифтом

#### **2) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение (настольные лампы);
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- физкультминутки при необходимости выполняются в связке с наводящим (ассистентом).

#### **3) для глухих и слабослышащих:**

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура личного индивидуального пользования.

#### **4) для слепоглухих:**

- предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

**5) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** занятия проводятся в письменной форме.

**6) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере или надиктовываются ассистенту.

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется компьютерная и мультимедийная техника, специализированное программное обеспечение.

*Для студентов с нарушениями слуха.*

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой.

*Для студентов с нарушениями зрения.*

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению).

Тифлотехнические средства используются в учебном процессе для студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

*Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.*

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нач. и сред. проф. образования /А.А.Бишаева. – Издательский центр «Академия»,2018. – 272с.
2. <http://znanium.com/>электронная библиотечная система
3. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub)
4. e.lanbook.com

Дополнительные источники:

##### **2017 год**

- Классическая аэробика, Учебное пособие, Морозова Л.В., Мельникова Т.И., Виноградова О.П., 2017
- Практическая подготовка студентов факультета физической культуры в системе высшего педагогического образования, Зайцева Н.В., Железная Т.В., Киптик А.М., 2017
- Преддипломная практика по специализации на факультете физической культуры, Справочные материалы, Дойняк Ю.П., Ничипорко Н.Н., 2017
- Физическая культура, Захарова Л.В., Люлина Н.В., Кудрявцев М.Д., 2017

##### **2018 год**

- Workout: Как себя прокачать, Аксенов С.В., 2018
- Брюс Ли, правила тренировок Брюса Ли, раскрой возможности своего тела, Литтл Дж., 2018
- Зачем мы бегаем, теория, мотивация, тренировки, Ренг Р., Борич С.Э., 2018
- Методика тренировок и питания «Размер/Квартал», за 60 минут, Гончаров Л., 2018
- Методические рекомендации для проведения занятий по физической культуре, Колосова Е.В., 2018
- Правильное питание и регулярные тренировки, как начать и не бросить, психология фитнеса и диет, методика «Размер/Квартал», Гончаров Л., 2018
- Практика по направлению специальности на факультете физической культуры, Справочные материалы, Ничипорко Н.Н., Дойняк Ю.П., 2018
- Проведение физкультурных занятий и подвижных игр для детей, Учебно-методическое пособие, Колосова Е.В., 2018
- Спортивное питание для профессионалов и любителей, Кларк Н., 2018

- Физиология человека, общая, спортивная, возрастная, Солодков А.С., Сологуб Е.Б., 2018
- Физическая культура, 10 класс, Михайлюк С.И., Овчинникова С.В., Рожкова А.Е., Копейка С.М., 2018
- Физическая культура, Учебник для 11 классов общеобразовательных учреждений, Фатуллаев Ф., Аббасов А., Агаев Ф., Гасымов Э., Гаджиев Б., 2018
- Физическое воспитание в вузе, учебное пособие, Ботагариев Т.А., Тулегенов Е.К., Мамбетов Н.М., Аралбаев А.С., 2018
- Физическое воспитание, Учебник для 10-го класса общеобразовательных школ, Гусейнов Ф., Багиров С., Алиев И., Абдурахманов Ш., 2018

### **2019 год**

- Гиревой спорт, Косьяненко С.И., 2019
- Методика преподавания физической культуры, Краткий курс лекций, Шпак В.Г., 2019
- Методика физического воспитания детей с нарушениями в развитии, электронное учебно-методическое пособие, Ошкина А.А., 2019
- От 800 метров до марафона, Проверенные методы и программы подготовки для успеха в беге на выносливость, Джек Дэниелс, 2019
- Рабочая программа по физической культуре учащихся, 9-11 классы, Аслаханов С.-А.М., 2019
- Теоретическое обеспечение учебного процесса по физической культуре студентов вуза, Каргаполов В.П., Хотимченко А.В., 2019
- Теория и история физической культуры, Учебник и практикум для СПО, Алхасов Д.С., 2019
- Теория и методика обучения физической культуре, Тиссен П.П., Ботагариев Т.А., 2019
- Физическая культура, Комплекс методических указаний и самостоятельных работ, Пронин М.В., 2019
- Физическая культура, Письменский И.А., Аллянов Ю.Н., 2019
- Физическое воспитание в вузе, Хабарова О.Л., 2019
- Формы занятий физическими упражнениями, Учебно-методическое пособие для студентов Института физической культуры и спорта, Беспалова Т.А., 2019

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

**Промежуточная аттестация в форме зачета (2) и дифференцированный зачет(1)**

<p><b>Контроль и оценка</b> результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов</b></p>
<p><b>уметь:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> <li>• Выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации;</li> <li>• Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> <li>• Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>• Выполнять контрольные нормативы.</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы. Определение уровня физической подготовленности. Личные достижения обучающихся.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий</p> <p>Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Наблюдение за практическим выполнением заданий. Участие в соревнованиях</p> <p>Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов</p>
<p><b>знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выявление оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</li> <li>• Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;</li> <li>• Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</li> </ul>	<p>Контроль устных ответов. Подготовка рефератов, сообщений, презентаций.</p> <p>Выполнение тестовых заданий</p> <p>Выполнение практических заданий</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Грамотная аргументация важности защиты финансовых интересов предприятия и государства.</p> <p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии. Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе, во время прохождения практики.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p> <p><i>Положительные отзывы руководителей практики со стороны предприятия.</i></p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Систематическое планирование собственной учебной деятельности и действие в соответствии с планом.</p> <p>Структурирование объема работы и выделение приоритетов.</p> <p>Грамотное определение методов и способов выполнения учебных</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении</i></p>

	<p>задач.</p> <p>Осуществление самоконтроля в процессе выполнения работы и ее результатов.</p> <p>Анализ результативности использованных методов и способов выполнения учебных задач.</p> <p>Адекватная реакция на внешнюю оценку выполненной работы.</p>	<p><i>работ по учебной и производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p> <p><i>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе деловой игры.</i></p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее.</p> <p>Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций.</p> <p>Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения заданий.</p> <p>Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной</i></p>

		<i>ой практике.</i>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Нахождение и использование разнообразных источников информации.</p> <p>Грамотное определение типа и формы необходимой информации.</p> <p>Получение нужной информации и сохранение ее в удобном для работы формате.</p> <p>Определение степени достоверности и актуальности информации.</p> <p>Извлечение ключевых фрагментов и основного содержания из всего массива информации.</p> <p>Упрощение подачи информации для ясности понимания и представления.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполненной домашней работы.</i></p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации.</p> <p>Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи.</p> <p>Правильное использование автоматизированных систем делопроизводства.</p> <p>Эффективное применение методов и средств защиты бухгалтерской информации.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач</i></p>

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Положительная оценка вклада членов команды в общекомандную работу. Передача информации, идей и опыта членам команды. Использование знания сильных сторон, интересов и качеств, которые необходимо развивать у членов команды, для определения персональных задач в общекомандной работе. Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности.  Регулярное представление обратной связи членам команды. Демонстрация навыков эффективного общения.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы при выполнении практических работ.</i></p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Грамотная постановка целей. Точное установление критериев успеха и оценки деятельности. Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям. Обеспечение выполнения поставленных задач. Демонстрация способности контролировать и корректировать работу коллектива.</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы при выполнении практических работ.</i></p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий и домашней работы при изучении профессионального модуля.  Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля.  Разработка, регулярный анализ и</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной</i></p>

подготовленности	совершенствование плана личного развития и повышения квалификации.	<i>домашней работы.</i>
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Демонстрация легкости освоения новых программных средств, обеспечивающих учет, составление и передачу бухгалтерской отчетности.</p> <p>Отслеживание и использование изменений законодательной и нормативно-справочной базы, регламентирующей бухгалтерский учет.</p> <p>Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i></p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация ответственности за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед.	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка</i></p>

		<i>деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i>
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Отслеживание и использование изменений законодательной и нормативно-справочной базы, регламентирующей бухгалтерский учет.  Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности используя знания по финансовой грамотности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i>
<b><i>По окончании изучения учебной дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА промежуточная аттестация проводится в форме зачета(2), дифференцированный зачет(1)</i></b>		

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ,  
ФОРМИРУЕМЫХ В РАМКАХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты воспитания, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	Наблюдение, экспертная оценка

<p>ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>	<p>Оценка эффективности и качества, портфолио</p>
<p>ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Анализ участия в семинарах, дискуссиях, презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к</p>	<p>Анализ экскурсий на предприятия города Бугульмы и Бугульминского муниципального</p>

<p>многонационального народа России</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития</p>	<p>района</p>
<p>ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях</p>	<p>Презентации исследовательских работ</p>
<p>ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>Наблюдение, экспертная оценка</p>
<p>ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p>	<p>Портфолио</p>
<p>ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных</p>	<p>Соблюдение правил здорового и безопасного образа жизни, спорта.</p> <p>Сохранение психологической устойчивости в разных жизненных ситуациях</p>	<p>Тестирование</p> <p>Анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ).</p>

или стремительно меняющихся ситуациях		
ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Демонстрация навыков защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности	Проективные тесты
ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление культурной активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР 12- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР20-Способность самостоятельно решать вопросы жизнеустройства;	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Наблюдение, экспертная оценка
ЛР23-Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно значимых целей.	Проявление мировоззренческих установок на готовность ведения ЗОЖ для достижения целей	Наблюдение, экспертная оценка