

Согласовано:

Директор филиала АО
«Корпорация «ГРИНН»
«Гипермаркет «ЛИНИЯ»»



Ю.Н. Гордичук/

19 августа 2017 г.

Утверждаю

Директор областного
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Старооскольский
техникум технологий и дизайна»



С.В. Ткалич/

30 августа 2017г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе основного общего образования

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рекомендована решением педагогического совета

Протокол № 1 от «30» августа 2017 г.

Авторы:

- 1.Ткалич С.В., директор, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
2. Кривошеева О.В., заместитель директора по УМР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
3. Жеребцова О.П., заместитель директора по УР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 4.Титова И.В., заведующей отделением, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 5.Горбоконь К.С., мастер производственного обучения , областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 6.Федина Е. В., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 7.Кадирова Е.Ю., руководитель физвоспитания, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Предприятие: **АО «Корпорация «ГРИНН» «Гипермаркет «ЛИНИЯ»»**
Директор: **Ю.Н. Гордичук**
Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
Образовательная база приема: **основного общего образования**
Квалификации: **техник-технолог**
Нормативный срок освоения ППССЗ: **3 года 10 месяцев**
Автор-разработчик ППССЗ:
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:
 - требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 11.08.2014, № 975, зарегистр. Министерством юстиции от 20.07.2014. рег. № 33682;
 - запросов работодателей;
 - особенностей развития Белгородской области;
 - потребностей экономики Белгородской области.
2. Содержание ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 - 2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Белгородской области;
 - 2.2. Направлено на
 - освоение видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

Код	Наименование
ВД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ВД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ВД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ВД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ВД 6	Организация работы структурного подразделения.
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.3. Направлено на формирование
- следующих **общих компетенций**:

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

– следующих **профессиональных компетенций**:

Код	Наименование
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.

3. Объем времени вариативной части ППССЗ (**864 часа**) оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей:

- увеличение объема времени общепрофессиональных дисциплин:

Код и наименование цикла, дисциплин	Наименование темы	Количество часов
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Тема 2. Микробиология основных пищевых продуктов. Тема 4. Пищевые отравления. Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования	26
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	Тема 2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров Тема 4. Сохранность запасов и расход продуктов на производстве.	70
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Тема 1.1 Основы экономики. Тема 1.2. Экономические основы деятельности предприятий общественного питания Тема 1.3. Конечные финансовые показатели работы предприятия Тема 2.1. Менеджмент: сущность и характерные черты. Тема 2.2. Деловое и управленческое общение. Тема 3.1. Теория маркетинга. Тема 3.2. Практический маркетинг. Тема 4.1 Основы предпринимательства	72
Итого		168

- увеличение объёма времени профессиональных модулей:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Наименование темы	Количество часов
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Тема 1.1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса. Тема 1.3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	24
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок. Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок. Тема 1.5. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	58
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Тема 1.1. Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции. Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов. Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов. Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Тема 1.5. Организация и технология приготовления	82

		сложных горячих блюд из рыбы. Тема 1.6. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов. Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Тема 1.8. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Организация производства сложных хлебобулочных изделий и подготовка сырья к производству. Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады. Тема 1.3. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Тема 2.1 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Тема 2.2. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него. Тема 2.3. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 2.4. Организация и технология приготовления праздничных тортов. Тема 2.5. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	82
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов. Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов Тема 1.3. Организация и	62

		технология приготовления сложных горячих десертов. Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	МДК. 06. 01 Управление структурным подразделением организации	Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения Тема 1.2 Организация рабочих мест в производственных помещениях. Тема 1.3 Организация работы персонала на производстве. Тема 1.4 Разработка нормативно-технологической документации. Тема 1.5 Формы и система оплаты труда. Тема 1.6 Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания.	62
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	МДК. 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощного сырья. Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья. Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Тема 2.1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Тема 2.3. Технология приготовления супов и соусов. Тема 2.4. Технология приготовления блюд из рыбы. Тема 2.6. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	62

Итого	432
-------	-----

- введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	80
ОП.11	Организация производства	60
ОП.12	Организация обслуживания	38
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	32
ОП.14	Современные технологии в общественном питании	54
Итого		264

4. ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить специалиста среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС, экономики и запросам работодателей региона.

Согласовано:

Директор филиала АО
«Корпорация «ГРИНН»
«Гипермаркет «ЛИНИЯ»».

 Ю.Н. Гордичук/
августа 2017 г.

Утверждаю

Директор областного
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Старооскольский
техникум технологий и дизайна»
/С.В. Ткалич/
30 августа 2017 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса на уровне основного общего образования

3.1. Рабочий учебный план

3.2. График учебного процесса

3.3. Программы общих учебных дисциплин:

3.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык

3.3.2. Программа ОУД.02 Литература

3.3.3. Программа ОУД.03 Иностранный язык

3.3.4. Программа ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

3.3.5. Программа ОУД.05 История

3.3.6. Программа ОУД.06 Физическая культура

3.3.7. Программа ОУД.07 ОБЖ

3.3.8. Программа ОУД.08 Физика

3.3.9. Программа ОУД.09 Обществознание (вкл.экономику и право)

3.3.10. Программа ОУД.10 География

3.3.11. Программа ОУД.11 Экология

3.3.12. Программа ОУД.12 Информатика

3.3.13. Программа ОУД.13 Химия

3.3.14. Программа ОУД.14 Биология

3.4. Программы дополнительных учебных дисциплин:

3.4.1. Программа ПОО.1 Православная культура

3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

3.5.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии

3.5.2. Программа ОГСЭ.02 История

3.5.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.5.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

3.6. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.6.1. Программа ЕН.01 Математика

3.6.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.6.3. Программа ЕН.03 Химия

3.7 Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.7.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.7.2. Программа ОП. 02 Физиология питания

3.7.3. Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

3.7.4. Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.7.5. Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация

3.7.6. Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.7.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.7.8. Программа ОП. 08 Охрана труда

3.7.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

3.7.10. Программа ОП. 10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

3.7.11. Программа ОП. 11 Организация производства

3.7.12. Программа ОП. 12 Организация обслуживания

3.7.13. Программа ОП. 13 Бухгалтерский учет в общественном питании

3.7.14. Программа ОП. 14 Современные технологии в общественном питании

3.8. Программы профессиональных модулей

3.8.1. Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.8.2. Программа ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.8.3. Программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.8.4. Программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.8.5. Программа ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- 3.8.6. Программа ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
 - 3.8.7. Программа ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
 - 3.9. Программы учебной практики.
 - 3.10. Программы производственной практики.
 - 3.11. Программа производственной практики (преддипломной).
 - 3.12. Программа Государственной итоговой аттестации
 - 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.
 - 5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ с последующими изменениями;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, (укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014, №384 зарегистр. Министерством юстиции от 23.07.2014. рег.№ 33234
3. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03;
4. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1199 от 29.10.2013, зарегистр. Министерством юстиции (рег. №30891 от 26.12.2013);
5. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
6. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;
7. 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 Минобрнауки России от 17.03.2015г №06 -259);
8. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», с изменениями от 29 декабря 2014 г. № 1645;

9. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г №464 с изменениями от 22.01.2014 №31, от 15.12.2014 №1580);
10. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
11. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
12. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
13. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53», с изменениями от 25 ноября 2013г №317-ФЗ;
14. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «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 в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);
15. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г №291);
16. Закон Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области» с изменениями и дополнениями от 03.05.2011г. №34;
17. Распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г.№ 211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о взаимодействии» с изменениями от 18.03.2013г. № 114-рп «О внесении изменений в распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп»;
18. Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г.№85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

Нормативный срок освоения программы

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания :

- на базе основного общего образования –3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

2.3. Специальные требования

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ СПО на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, включающей в себя базисный учебный план и (или) примерные программы учебных дисциплин (модулей) по соответствующей специальности, с учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки ППССЗ ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится выпускник, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой техникумом совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»:

- имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;
- имеет право определять для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно приложению к ФГОС;
- обязан ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;
- обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обязан обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- обязан формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая

развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- должен предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;
- обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Программа подготовки специалиста среднего звена должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующий основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной,

междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план (ПРИЛОЖЕНИЕ)

3.2. График учебного процесса (ПРИЛОЖЕНИЕ)

3.3. Программы общих учебных дисциплин:

- | | | |
|---------|-----------|---|
| 3.3.1. | Программа | ОУД.01 Русский язык |
| 3.3.2. | Программа | ОУД.02 Литература |
| 3.3.3. | Программа | ОУД.03 Иностранный язык |
| 3.3.4. | Программа | ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| 3.3.5. | Программа | ОУД.05 История |
| 3.3.6. | Программа | ОУД.06 Физическая культура |
| 3.3.7. | Программа | ОУД.07 ОБЖ |
| 3.3.8. | Программа | ОУД.08 Информатика |
| 3.3.9. | Программа | ОУД.09 Физика |
| 3.3.10. | Программа | ОУД.10 Химия |
| 3.3.11. | Программа | ОУД.11 Обществознание (вкл.экономику и право) |
| 3.3.12. | Программа | ОУД.12 Биология |
| 3.3.13. | Программа | ОУД.13 География |
| 3.3.14. | Программа | ОУД.14 Экология |

3.4. Программы дополнительных учебных дисциплин :

3.4.1. Программа УД.01 Православная культура/История религий

3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

3.5.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии

3.5.2. Программа ОГСЭ.02 История

3.5.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.5.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

3.6. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.6.1. Программа ЕН.01 Математика

3.6.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.6.3. Программа ЕН.03 Химия

3.7 Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.7.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.7.2. Программа ОП. 02 Физиология питания

3.7.3. Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

3.7.4. Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.7.5. Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация

3.7.6. Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.7.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.7.8. Программа ОП. 08 Охрана труда

3.7.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

3.7.10. Программа ОП. 10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

3.7.11. Программа ОП. 11 Организация производства

3.7.12. Программа ОП. 12 Организация обслуживания

3.7.13. Программа ОП. 13 Бухгалтерский учет в общественном питании

3.7.14. Программа ОП. 14 Современные технологии в общественном питании

3.8. Программы профессиональных модулей

3.8.1. Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.8.2. Программа ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.8.3.	Программа	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
3.8.4.	Программа	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3.8.5.	Программа	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
3.8.6.	Программа	ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
3.8.7.	Программа	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

3.9. Программа учебной практики.

3.10. Программа производственной практики.

3.11. Программа производственной практики (преддипломной).

3.12. Программа Государственной итоговой аттестации

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4. Материально – техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов

лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечит каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Кабинеты:

социально – экономических дисциплин;

иностранного языка;

математики;

информационных систем в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

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

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме **тестирования**.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных 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 (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;

- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;

- защита практических, лабораторных работ;

- контрольные работы;

- тестирование, в т.ч. компьютерное;

- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);

- выполнение отдельных разделов учебного проекта;

- выполнение практических работ;

- выполнение рефератов (докладов).

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна». Результаты рубежного контроля

используются для оценки достижений обучающихся. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,
- задания для контроля степени сформированности компетенций обучающихся по профессиональным модулям.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по специальности.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;
- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ППССЗ по специальности 54.02.01 Дизайн (по отраслям)

Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов – работодателей.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой на основании Положения «Об государственной итоговой аттестации выпускников» приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о

ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.2.1 Общие положения

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) - это итоговая аттестационная учебно-исследовательская работа обучающегося, выполненная ими на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите перед государственной экзаменационной комиссией.

Защита ВКР является обязательным испытанием, включаемым в государственную итоговую аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимися знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений.

Защита ВКР проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям организаций города.

5.2.2 Организация разработки тематики и выполнения выпускных квалификационных работ

При разработке программы государственной итоговой аттестации определяется тематика ВКР в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями ОГАПО «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по возможности совместно со специалистами, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующей цикловой методической комиссией. Тема ВКР может быть предложена обучающемуся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы ВКР должны отражать современный уровень развития образования, культуры, науки, техники, производства и соответствовать социальному заказу общества.

Директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» назначает приказом руководителя ВКР.

Закрепление тем ВКР (с указанием руководителей и срока выполнения) за обучающимся оформляется приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» не позднее первого ноября последнего года обучения, а утверждений тем ВКР - не позднее первого марта.

По выбранному направлению исследования руководитель ВКР разрабатывает совместно с обучающимися индивидуальный план подготовки и выполнения ВКР. В процессе работы по выбранному направлению исследования происходит окончательная формулировка темы ВКР.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет заместитель директора по УПР в соответствии с должностными обязанностями. Промежуточный контроль осуществляют председатели цикловых методических комиссий.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

Основными функциями консультанта ВКР являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль за ходом выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

На завершение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится 2 недели календарного времени согласно рабочему учебному плану техникума. ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» имеет право рассредоточить данный объем времени в течение последнего года обучения по своему усмотрению.

По завершении ВКР обучающегося руководитель подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает заместителю директора по УПР.

5.2. 3 Требования к выпускной квалификационной работе

ВКР может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

ВКР опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования деятельности, описания ее реализации, оценки ее результативности;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

ВКР опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, обоснование проблемы;
- практическая часть, в которой представлены разработка и оформление документов по представленной проблеме;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Содержанием ВКР проектного характера является разработка документов. По структуре данная ВКР состоит из:

- пояснительной записки;
- практической части;
- списка литературы.

В пояснительной записке дается теоретическое обоснование оформления документов. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности и темы ВКР.

В практической части создаются альбомы-приложения.

5.2.4. Рецензирование выпускных квалификационных работ

Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензенты ВКР назначаются приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» не позднее одного месяца до защиты ВКР.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по УПР в соответствии с должностными обязанностями при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

5.2.5. Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося (не более 5 минут);
 - чтение отзыва и рецензии;
 - вопросы членов комиссии;
 - ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы на вопросы.

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются:

- итоговая оценка;
- вопросы и особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются:

- председателем;
- заместителем председателя;
- членами комиссии.

Обучающиеся, выполнившие ВКР, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же темы ВКР либо вынести решение о закреплении за ним новой темы ВКР и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

Обучающемуся, получившему оценку "неудовлетворительно" при защите ВКР, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом ВКР.

5.2.6. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные обучающимися ВКР хранятся в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» после их защиты не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении ВКР решается организуемой по приказу директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» комиссией, которая представляет предложения о списании ВКР.

После защиты ВКР остается в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» в полном объеме для последующего использования в учебном процессе.

Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

По запросу организации, учреждения, предприятия директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» имеет право разрешить копирование ВКР обучающихся. При наличии в ВКР изобретения или рационализаторского предложения разрешение на копирование выдается

только после оформления (в установленном порядке) заявки на авторские права обучающегося.

Эскизы, схемы и альбомы - приложения государственной экзаменационной комиссии могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, и т.п.

**АННОТАЦИИ
ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01.«Русский язык» предназначена для изучения русского языка в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для

качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

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

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

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

обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

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

Изучение русского языка в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития обучающихся, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то

же время учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении русского языка контролю не подлежит.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебном плане ППССЗ учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,

основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

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

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

метапредметных:

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

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

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

- владение умением анализировать текст с точки зрения

наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текстов с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ОУД. 01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 не существенные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» в пределах освоения основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования — 124 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 78 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 22 часа, консультаций – 24 часа.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Специальность СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
Введение.	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	12
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	4
Лексикология и фразеология	6
Морфемика, словообразование, орфография	12
Морфология и орфография	22
Синтаксис и пунктуация	6
Итого	78
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовить реферат «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры».	1
Консультация «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры».	1
Подготовить реферат Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1
Консультация «Стили и их особенности»	1
Консультация «Разговорный стиль речи»	1
Консультация «Художественный стиль речи и его особенности»	1
Консультация «Освоение видов переработки текста»	1
Консультация «Определение типа, стиля, жанра текста»	1
Консультация «Определение типа, стиля, жанра текста»	1
Консультация «Фонетический строй русского языка»	1

Презентация «Фонетический строй русского языка»	1
Консультация «Принципы русской орфографии»	1
Презентация «Фонетический строй русского языка»	1
Консультация «Фонетика. Орфоэпия. Орфография».	1
Сообщение «Слово в лексической системе языка»	1
Сообщение Русская лексика с точки зрения ее происхождения.	1
Сообщение Лексика с точки зрения её употребления.	1
Сообщение Лексика с точки зрения её употребления.	1
Консультация Словообразование знаменательных частей речи	1
Консультация Приставки ПРИ - / ПРЕ -. Сложные слова.	1
Сообщение Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ	1
Консультация Правописание имен существительных.	1
Сообщение Правописание прилагательных	1
Сообщение Правописание числительных.	1
Сообщение Лексико-грамматические разряды местоимений.	1
Сообщение Глагол. Правописание глаголов.	1
Написать реферат на одну из тем: «Принципы организации сложноподчиненного и сложносочиненного предложений», «Бессоюзные сложные предложения в системе современного русского литературного языка».	1
Сообщение Морфологический разбор знаменательных частей речи.	1
Сообщение «Служебные части речи».	1
Сообщение Основные единицы синтаксиса	1
Консультация Основные единицы синтаксиса	1
Консультация Однородные и неоднородные определения.	1
Консультация Уточняющие члены предложения.	1
Консультация Пунктуация при вводных словах, предложениях и вставных конструкциях.	1
Консультация Синтаксис и пунктуация. Основные единицы синтаксиса	1
Сообщение Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	1
Консультация Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	1
Консультация Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1
Консультация Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1
Итого	117

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе Интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

ОУД. 02 ЛИТЕРАТУРА

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» предназначена для изучения литературы в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Содержание программы ОУД. 02 «Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с

использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 «ЛИТЕРАТУРА»

Содержание учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

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

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

Формирование **языковой** и **лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться

различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся.

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

Изучение литературы в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый

объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

Изучение литературы имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к естественнонаучному профилю профессионального образования учебная дисциплина ОУД.02 Литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя». Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т.п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» 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 учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» 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.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

– Осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной

культуры;

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

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

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

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

метапредметных:

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текстов с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание

художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

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

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.02. ЛИТЕРАТУРА

I. Устные ответы.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся по предмету. Развернутый ответ должен представлять собой связное, логичное последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных

случаях. При оценке обучающегося необходимо учитывать следующие критерии: полноту и правильность ответа, степень осознанности, понимания изучаемого, языковое оформление ответа.

Отметка “5” выставляется, если полно излагается изученный материал, дается правильное определение предметных понятий; обнаруживается понимание материала, обосновываются суждения, обучающийся демонстрирует способность применить полученные знания на практике, привести примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; обучающийся излагает материал последовательно с точки зрения логики предмета и норм литературного языка.

Отметка “4” выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки “5”, но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка “3” выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, понятий; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка “2” выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка “2” отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

II. Письменные работы.

Письменная работа является одной из форм выявления уровня грамотности обучающегося. Письменная работа проверяет усвоение обучающимся материала темы, раздела программы изучаемого предмета; основных понятий, правил, степень самостоятельности обучающегося, умения применять на практике полученные знания, используя, в том числе ранее изученный материал. При оценке письменной работы, проверяется освоение обучающимся основных норм современного литературного языка и орфографической грамотности. При оценке письменной работы исправляются, но не учитываются ошибки на правила, которые не включены в программу; на еще не изученные правила. Исправляются, но не учитываются опiski. Среди ошибок следует выделить негрубые, т. е. не имеющие существенного значения для характеристики грамотности. При подсчете ошибок две негрубые считаются за одну ошибку. Необходимо учитывать повторяемость и однотипность ошибок. Однотипными считаются ошибки на одно правило. Первые однотипные

ошибки считаются за одну, каждая следующая подобная ошибка учитывается как самостоятельная.

Отметка “5” выставляется, если обучающимся не допущено в работе ни одной ошибки, а также при наличии в ней одной негрубой ошибки. Учитывается качество оформления работы, аккуратность обучающегося, отсутствие орфографических ошибок.

Отметка “4” выставляется, если обучающийся допустил 2 ошибки, а также при наличии 2-х негрубых ошибок. Учитывается оформление работы и общая грамотность.

Отметка “3” выставляется, если обучающийся допустил до 4-х ошибок, а также при наличии 5 негрубых ошибок. Учитывается оформление работы.

Отметка “2” выставляется, если обучающийся допустил более 4-х ошибок.

При выставлении оценок за письменную работу преподаватель пользуется образовательным стандартом своей дисциплины.

При оценке выполнения дополнительных заданий отметки выставляются следующим образом: – “5” – если все задания выполнены; – “4” – выполнено правильно не менее $\frac{3}{4}$ заданий; – “3” – за работу в которой правильно выполнено не менее половины работы; – “2” – выставляется за работу в которой не выполнено более половины заданий. При оценке контрольного диктанта на понятия отметки выставляются: – “5” – нет ошибок; – “4” – 1-2 ошибки; – “3” – 3-4 ошибки; – “2” – допущено до 7 ошибок.

III. Творческие работы.

Творческая работа выявляет сформированность уровня грамотности и компетентности обучающегося, является основной формой проверки умения обучающимся правильно и последовательно излагать мысли, привлекать дополнительный справочный материал, делать самостоятельные выводы, проверяет речевую подготовку обучающегося. Любая творческая работа включает в себя три части: вступление, основную часть, заключение и оформляется в соответствии с едиными нормами и правилами, предъявляемыми к работам такого уровня. С помощью творческой работы проверяется: умение раскрывать тему; умение использовать языковые средства, предметные понятия, в соответствии со стилем, темой и задачей высказывания (работы); соблюдение языковых норм и правил правописания; качество оформления работы, использование иллюстративного материала; широта охвата источников и дополнительной литературы. Содержание творческой работы оценивается по следующим критериям: – соответствие работы обучающегося теме и основной мысли; – полнота раскрытия темы; – правильность фактического материала; – последовательность изложения. При оценке речевого оформления учитываются: – разнообразие словарного и грамматического строя речи; – стилевое единство и выразительность речи; – число языковых ошибок и стилистических недочетов. При оценке источниковедческой базы творческой работы

учитывается правильное оформление сносок; соответствие общим нормам и правилам библиографии применяемых источников и ссылок на них; реальное использование в работе литературы приведенной в списке источников; широта временного и фактического охвата дополнительной литературы; целесообразность использования тех или иных источников.

Отметка “5” ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложенного последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, иллюстраций, дополнительного материала. В работе допущен 1 недочет в содержании; 1-2 речевых недочета; 1 грамматическая ошибка.

Отметка “4” ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей; имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы. В работе допускается не более 2-х недочетов в содержании, не более 3-4 речевых недочетов, не более 2-х грамматических ошибок.

Отметка “3” ставится, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления. В работе допускается не более 4-х недочетов в содержании, 5 речевых недочетов, 4 грамматических ошибки.

Отметка “2” ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы. Допущено до 7 речевых и до 7 грамматических ошибок.

При оценке творческой работы учитывается самостоятельность, оригинальность замысла работы, уровень ее композиционного и стилевого решения, речевого оформления. Избыточный объем работы не влияет на повышение оценки.

Виды контроля

промежуточный: 1,2,3 семестр – по текущим

5.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» в пределах освоения основного общего образования с получением среднего общего образования ППСЗ максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования — 168 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся — 51 час

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Специальность СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Введение	2
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	12
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	50
Поэзия второй половины XIX века	10
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	14
Особенности развития литературы 1920-х годов	6
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	10
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	2
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	2
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	5
Итого	117
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовить реферат Русский язык в современном мире.	1
Реферат «Определение типа, стиля, жанра текста. Освоение видов переработки текста»	1

Сообщение «Автобиографические мотивы в пушкинской лирике»	1
Презентация «Лирическое завещание Лермонтова»	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь Н.В.Гоголя».	1
Сообщение «Выдающиеся личности русской литературы I половины 19 века»	1
Презентация «Культура во второй половине XIX века»	1
Сообщение «Трагическая острота конфликта Катерины с «тёмным царством»	1
Выполнение индивидуальных заданий	1
Сообщение «Тип «тургеневской девушки» в прозе И.С. Тургенева», «Образы «лишних людей» в тургеневской прозе»	1
Подготовить презентацию по теме «Жизненный и творческий путь писателя»	1
Сообщение «Основные этапы жизни и творчества И.С.Тургенева»	1
Реферат на тему Жизненный и творческий путь Ф.М. Достоевского.	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова»	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина».	1
Реферат «Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание». Постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира»	1
Сообщение«Роман «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского».	1
Подготовить реферат «Детство, отрочество, юность: истоки личности Л.Н. Толстого», «Ясная Поляна: чувство красоты, сердечности, Родины»	1
Доклад «О чем меня заставили задуматься произведения Л.Н. Толстого?»	1
Реферат ««Народ» и «толпа», Наполеон и Кутузов»	1
Сообщение «Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».	1
Презентация «Русская душой». Наташа Ростова.	1
Подготовить презентации «Картины войны 1812 года в романе «Война и мир».	1
Сообщение «Художественная правда истории. Кутузов и Наполеон».	1
Реферат «Жизнь и творческий путь А.П.Чехова»	1

Сообщение «Символы в пьесе А.П. Чехова «Вишнёвый сад»	1
Презентация «Жизнь и творчество А.П.Чехова»	1
Презентация «Характеристика поэзии второй половины 19 века».	1
Сообщение «Жизнь и творческий путь Ф.И. Тютчева».	1
Сообщение «Жизнь и творческий путь А.А. Фета»	1
Сообщение ««Вечные» темы в лирике Фета»	1
Написать реферат на тему «Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи»	1
Реферат «Жизнь и творческий путь И.А. Бунина»	1
Презентация «Жизнь и творческий путь А.И. Куприна»	1
Сообщение «Серебряный век русской поэзии»	1
Доклад «Символизм. Акмеизм. Футуризм».	1
Сообщение Жизненный и творческий путь М. Горького.	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь А.А. Блока»	1
Сообщение Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений	1
Презентация С.Есенин	1
Сообщение В.В. Маяковский. Жизнь, творчество и личность поэта	1
Подготовить реферат на тему: «Особенности темы любви в ранней лирике Ахматовой»	1
Сообщение «Образ Родины в лирике Ахматовой»	1
Подготовить реферат М.А. Булгаков. Личность писателя.	1
Сообщение Роман «Мастер и Маргарита»: особенности композиции и проблематика.	1
Сообщение Развитие литературных жанров в годы войны.	1
Сообщение Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского.	1
Подготовить реферат Жизненный и творческий путь А.В. Вампилова.	1
Подготовить сообщение Общая характеристика трех волн эмиграции русский писателей	1
Сообщение Талантливая жизнь. В. М. Шукшина.	1
Сообщение Жизненный и творческий путь В.Г. Распутина.	1

Всего	168
--------------	------------

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIXвека	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIXвека	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
Особенности развития	Аудирование, участие в эвристической беседе;

литературы и других видов искусства в начале XX века	работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка

ОУД. 03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 03 «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка (английского) языка в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание рабочей программы учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об иностранном языке (английском) как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном языке (английском) в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки

специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Иностранный 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 учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» 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.

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.).

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения 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 безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

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

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

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

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

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

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

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание

окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there+ to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can / may I help you? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ? , Would you like . . . ? , Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык (английский)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» соответствует естественнонаучному профилю профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

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

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

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирознания;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» в пределах освоения основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования — 176 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часа (самостоятельная работа – 53 ч., консультации – 6 ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Специальность СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
Вводно-коррективный курс.	16
1. Как разнообразен этот мир.	18
2. Западная демократия.	14
3. Новое поколение.	12
4. Легко ли быть молодым?	12
5. Система социальной защиты.	14
6. Что помогает вам получать удовольствие?	16
7. Изобретения, которые потрясли мир.	15
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего):	59
1. проработка теоретического материала;	2
2. выполнение грамматических упражнений;	8
3. составление активного словаря;	5
4. подготовка реферата;	1
5. работа над эссе;	4
6. подготовка презентации;	8
7. подготовка сообщения;	4
8. составление диалогов;	4
9. поиск информации;	3
10. составление плана прочитанного материала;	4
11. подготовка монологического высказывания;	2
12. составление опорных слов и предложений для монологического высказывания;	1

13. составление таблицы возрастных ограничений;	1
14. составление косвенных вопросов;	1
15. работа над сочинением;	1
16. выполнение творческой работы;	1
17. письменный перевод текста;	1
18. подготовка рекламы;	1
19. подготовка ролевой игры;	1
20. консультации.	6
Итого	117
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Итого	176

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
1	2
Виды речевой деятельности	
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.
Говорение - монологическая речь	Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.
- диалогическая речь	Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в

	диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог-обмен информацией, диалог-обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.
Чтение - просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.
- поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам.
- ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.
- изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.

Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.
Речевые навыки и умения	
Лексические навыки	Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.). Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy – ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)). Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование). Различать сходные по написанию и звучанию слова. Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gym</i>,

	<i>piano, laptop, computer</i> и др.). Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.).
Грамматические навыки	Знать основные различия систем английского и русского языков: - наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.); - различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.). Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широкоупотребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + <i>is</i> в сокращенной форме при восприятии на слух: <i>his – he's</i> и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы). Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов.
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю.
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного.

Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.
------------------------------------	--

ОУД. 04 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплина ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» предназначена для изучения математики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.04 «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплина ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего 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 специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественнонаучного профиля профессионального образования 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 обучающимися 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 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-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

В тематических планах программы учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий (алгебраической, теоретико-функциональной, уравнений и неравенств,

геометрической, стохастической), что позволяет гибко использовать их расположение и взаимосвязь, составлять рабочий календарный план, по-разному чередуя учебные темы (главы учебника), учитывая профиль профессионального образования, специфику осваиваемой специальности СПО, глубину изучения материала, уровень подготовки обучающихся по предмету.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика» 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 ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой

культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

-развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

-владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

-целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

-сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

-сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

-владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

-владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

-сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

-владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

-сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

-владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 04 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и

обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся,

по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» социально-экономического профиля составляет: — 234 часа. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 156 часов; (лекции- 108 часов, практические занятия - 48 часов); ; внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 49 часов. консультации -29 часов.

Вид учебной работы	Количество часов
	Естественнонаучный профиль профессионального образования
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Введение	2
Раздел 1.АЛГЕБРА	46
Тема 1.1 Развитие понятие о числе	6
Тема 1.2 Корни, степени и логарифмы	12

Тема 1.3 Основы тригонометрии	10
Тема 1.4 Функции, их свойства и графики	8
Тема 1.5 Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	10
Раздел 2. НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	36
Тема 2.1 Последовательности, предел последовательности	8
Тема 2.2 Производная	10
Тема 2.3 Первообразная и интеграл	8
Тема 2.4 Уравнения и неравенства	10
Раздел 3. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ.	32
Тема 3.1 Элементы комбинаторики	12
Тема 3.2 Элементы теории вероятностей	12
Тема 3.3 Элементы математической статистики	8
Раздел 4.. ГЕОМЕТРИЯ	42
Тема 4.1 Прямые и плоскости в пространстве	8
Тема 4.2 Многогранники	10
Тема 4.3 Тела и поверхности вращения	10
Тема 4.4 Измерения в геометрии	6
Тема 4.5 Координаты и векторы	8
Итого	156
Внеаудиторная самостоятельная работа -49 часов	
Подготовка опорного конспекта по теме: «Действительные числа»	5
Подготовка сообщения по теме: «Корни и степени»	4
Подготовка презентации по теме: Логарифм числа и его свойства »	6
Подготовка опорного конспекта по теме: «Основные тригонометрические тождества»	6
Подготовка презентации по теме: Дифференцирование сложной функции»	6
Подготовить презентацию по теме: «Теория вероятности»	6
Подготовить презентацию по теме: «Математическая статистика в жизни»	5
Подготовить презентацию по теме: «Параллельное проектирование»	5
Подготовить презентацию по теме: «Прямые и плоскости в пространстве»	6
Консультации	29
Итого:	79
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
Итого:	234

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня n -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты.
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и

	логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции.	Понятие о непрерывности функции. Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции

Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции
Обратные функции	Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решение тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств. Выполнение преобразования графиков
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательности	Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.

	Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии
Производная и ее применение	Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума

Первообразная и интеграл	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона—Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА	
Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с

	применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ	
Основные понятия комбинаторики	Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики
Элементы теории вероятностей	Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными

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

и свойствами.	формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел.
Координаты и векторы	Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний.

ОУД.05 «ИСТОРИЯ»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «История» предназначена для изучения истории в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.05 «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), с

учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы ОУД.05 «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Программа учебной дисциплины ОУД.05 «История» уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования, 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05«ИСТОРИЯ»

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

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

Содержание учебной дисциплины ОУД.05 «История» ориентировано на осознание обучающимися базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

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

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

При отборе содержания учебной дисциплины ОУД.05 «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся,
- воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины ОУД.05 «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 ОУД.05 «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых обучающиеся осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении профессий СПО социально-экономического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории посещаются:

- исторический центр города Старый Оскол;
- краеведческие и художественный музей;
- места исторических событий, памятники истории и культуры;
- воинские мемориалы, памятники боевой славы.

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

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Дисциплина ОУД.05 «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.04 «История» – в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.05 История обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

личностных:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию 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;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

6) 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;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) 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;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

метапредметных:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) 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;

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

3) 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;

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

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

8) владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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.

предметных:

Предметные результаты освоения основной образовательной программы ОУД.04 «История» (базовый уровень) должны:

1) формировать представления о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

2) владеть комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

3) формировать умения применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

4) владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

5) формировать умения вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Критерии оценивания

Отметка «5»

Высокий уровень фактологических, хронологических знаний.

Присутствие интегрированного взгляда на историю России в контексте мирового и европейском.

Высокие деятельностно-коммуникативные качества:

- умение читать историческую карту,
- выявлять сходства и различия в источниках,
- давать им оценку,
- сравнивать исторические события.

Наличие высоких качеств устной речи.

Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей. Проявлены высокие гражданские качества.

Отметка «4»

Знания фактов на достаточно высоком уровне, присутствуют попытки анализа и интерпретации фактов.

Хорошее владение навыками работы с исторической картой. Умение работать с источником (выявлять информацию, сравнивать источники).

Наличие грамотной устной речи.

Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей.

Отметка «3»

Знания слабые (на уровне отдельных фактов), однако, есть попытки их связать в единое целое.

Присутствуют слабые навыки работы с исторической картой и источником.

Присутствуют попытки дать оценки событиям и явлениям, но данные оценки неточны, несистемны, неглубоки.

Отметка «2»

Знания слабые, неглубокие (на уровне отдельных фактов).

Отсутствуют навыки работы с картой, источниками, речь невнятная.

Отсутствуют собственные оценки, суждения. Нет аргументированных выводов.

7. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «История» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования – **175** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, – **117** часов (лекции – **107** ч., практические занятия – **10**ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – **58** часов (самостоятельная работа – **52**ч., консультации – **6** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Естественнонаучный профиль профессионального образования
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Введение	2
Древнейшая стадия истории человечества	2
Цивилизация древнего мира	4
Цивилизация Запада и Востока в средние века	10
От Древней Руси к Российскому государству	10
Россия в XVI - XVII веках: от великого княжества к царству	6
Страны Запада и Востока в XVI - XVII веках	8
Россия в XVII - XVIII веке: от царства к империи	8
Становление индустриальной цивилизации	4
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	2
Российская империя в XIX веке	12
От новой истории к новейшей	8
Межвоенный период (1918-1939)	10
Вторая мировая война. Великая Отечественная война	8

Соревнование социальных систем. Современный мир	8
Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	8
Российская Федерация на рубеже XX - начале XXI веков	7
Итого	117
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, презентаций и др.	52
Консультаций	6
1. Подготовка опорного конспекта по темам: Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция на территории современной России. 2. Подготовка опорного конспекта по темам: Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция на территории современной России. 3. Составление сообщений, рефератов и презентаций по темам (на выбор): Города-государства Шумера. Финикийцы и их достижения. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Минойская и микенская цивилизации. Походы Александра Македонского и их результаты. 4. Составление сообщений, рефератов и презентаций по темам (на выбор): Культурное наследие древних цивилизаций. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Римская империя: территория, управление. Кризис Римской империи. 5. Подготовка опорного конспекта по темам: Средневековая Индия. Особенности развития Китая. Становление и эволюция государственности в Японии. Работа с контурной картой. 6. Подготовка опорного конспекта по темам: Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России. 7. Подготовка и защита презентации по темам: Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура. Крестовые походы и их результаты. 8. Подготовка и защита презентации по темам: Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура. Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса. Культурное наследие европейского Средневековья. 9. Подготовка опорного конспекта по темам: Вече и его роль в древнеславянском обществе. Подготовка и защита презентации по темам: Варяги в истории Древней Руси. 10. Подготовка опорного конспекта по темам: Значение христианства в становлении национальной культуры. Подготовка и защита презентации по темам: Варяги в истории Древней Руси. Древнерусская культура. Возникновение письменности. Летописание. Литература. Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.	58: - 6 консультаций, - 52 самостоятельной работы

11. Работа с контурной картой. Подготовка и защита рефератов по темам: Русь в эпоху раздробленности.
12. Изучение отрывков из Судебника Ивана III. Подготовка и защита рефератов по темам: Возрождение русских земель (XIV–XV века).
13. Подготовка и защита рефератов по темам: Избранная Рада и ее реформы, Опричнина и причины ее введения, последствия, Опричный террор, Рождение Российского централизованного государства.
14. Подготовка опорного конспекта по темам: Культура XIII–XV веков. Культура XVI века. Книгопечатание. Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры.
15. Работа в контурных картах. Подготовка сообщения по теме «Индия и Дальний Восток в Средние века»
16. Подготовка и защита презентации по темам: Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы.
17. Подготовка сообщений о крупнейших военных конфликтах в XVII - середине XVIII века в Европе и за её пределами. Подготовка опорного конспекта по темам: Английское Просвещение. Изменения в социальной структуре общества. Религиозные, экономические и колониальные противоречия.
18. Подготовка рефератов по теме: «Научная революция XVII в.: основные вехи. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Подготовка и защита презентации по темам: Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Начало промышленной революции.
19. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Культурные преобразования в Петровскую эпоху», «Государство и церковь в XVIII веке».
20. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Дворцовые перевороты в России XVIII в. Причины, механизмы, итоги», Елизавета I. Эпоха и личность»
21. Подготовка рефератов по теме «Споры о Екатерине II: личность в оценках современников и потомков». «Крестьянская война под предводительством Е. Пугачева».
22. Подготовка опорного конспекта по темам: Просвещение и научные знания. Становление отечественной науки. Искусство XVIII в.
23. Подготовка презентаций по темам: Развитие западноевропейской культуры. Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.
24. Подготовка опорного конспекта по темам: Колониальные захваты. Образование независимых государств в Латинской

Америке.

25. Подготовка сообщения по темам: Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Страны Востока в раннее Новое время.

26. Подготовка опорного конспекта по темам: Движение декабристов. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия.

27. Подготовка сообщения по темам: Герои Отечественной война 1812 года.

28. Подготовка опорного конспекта по темам: Россия XIX века: реформы или революция. Наш край в XIX веке.

29. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Повседневная жизнь дворян в России в XIX веке», «Повседневная жизнь крестьян в России в XIX веке», «Повседневная жизнь разночинцев в России в XIX веке».

30. Эссе по темам (на выбор): Русская культура XIX века. Развитие науки и техники. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения. Общественное звучание литературы. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

31. Подготовка опорного конспекта по темам: Колонии, зависимые страны и метрополии. Император Николай II, его политические воззрения. Подготовка докладов, презентаций по темам: Русско-японская война 1904 -1905 гг., Революция 1905-1907 гг. в России, Политические партии в России начала XX в., Столыпинская реформа: ход, результаты, значение.

32. Подготовка опорного конспекта по темам: Власть и общество на разных этапах войны. Государственное регулирование экономики. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения.

33. Подготовка и защита рефератов по темам: Октябрьская революция 1917 г. Гражданская война в России. Военная интервенции стран Антанты. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства.

34. Подготовка и защита презентации по темам: Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство. Архитектура. Скульптура. Музыка.

35. Подготовка опорного конспекта по темам: Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии.

Подготовка сообщения по темам (по выбору): Установление

республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925–1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

36. Подготовка опорного конспекта по темам: Развитие науки. Формирование новых художественных направлений и школ. Искусство.

37. Подготовка и защита презентации по темам: Развитие науки. Формирование новых художественных направлений и школ. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Нацизм и культура. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень.

38. Подготовка и защита презентации по темам: Советская культура в 1920–1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа.

39. Подготовка и защита презентации по темам: Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

40. Подготовка сообщения, дайджест материалов СМИ и Интернет-ресурсов: Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.

41. Подготовка сообщения, дайджест материалов СМИ и Интернет-ресурсов: Начальный период Великой Отечественной войны: причины неудач Красной Армии. Битва под Москвой 1941–1942 гг. Сталинградское сражение 1942–1943 гг. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 г.

42. Подготовка сообщений и презентаций по темам: Наш край в годы Великой Отечественной войны. Советский тыл в годы войны. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.

43. Подготовка опорного конспекта по темам: Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Реформы в Индии.

44. Подготовка и защита презентации по темам: Научно-технический прогресс. Транспортная революция. Качественно новый уровень энерговооруженности общества, ядерная энергетика. Прорыв в космос.

45. Подготовка опорного конспекта по темам: Образование КНР.

«Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. 46. Подготовка и защита рефератов по темам: Развитие научно-технической революции. Крупнейшие научные открытия второй половины XX – начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Постмодернизм – стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры. 47 Подготовка опорного конспекта по темам: Послевоенное общество, духовный подъем людей. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. Подготовка и защита презентации по темам: Развитие культуры в послевоенные годы. 48 Подготовка опорного конспекта по темам: Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Власть и общество. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Подготовка и защита презентации по темам: Советская культура в конце 1950-х – 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. Театр, его общественное звучание. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики. 49. Подготовка и защита презентации по темам: Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 – 1980-х годов. Развитие образования в СССР. 50. Подготовка и защита презентации по темам: Развитие советской культуры (1945–1991 годы). Культура в годы перестройки. 51. Дайджест материалов СМИ и Интернет-ресурсов: Политические лидеры и общественные деятели современной России. Роль государства в экономике. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. 52. Дайджест материалов СМИ и Интернет-ресурсов: Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	175

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УРОВНЕ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	
1. Древнейшая и древняя история человечества	
Древнейшая и древняя история человечества	Рассказ о современных представлениях происхождения 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.
2. Цивилизации Древнего мира	
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.
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.
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	
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	
Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная 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 каролингское возрождение. 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).
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.
4. От древней Руси к Российскому государству	
Образование Древнерусского государства	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей.
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	
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.
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.
Образование единого Русского государства	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения.
5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	
Россия в правление Ивана Грозного	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право».

	<i>Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов.</i> <i>Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России.</i> <i>Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.</i>
Смутное время начала XVII века	<i>Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение».</i> <i>Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени.</i> <i>Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.</i> <i>Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I,</i> <i>И. И. Болотникова,</i> <i>Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др.</i> <i>Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского.</i> <i>Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.</i>
Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	<i>Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке.</i> <i>Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России.</i> <i>Раскрытие причин народных движений в России XVII века.</i> <i>Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».</i>
6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	
Реформация и контрреформация	<i>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм»,</i>

	«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). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы».
Страны Востока в XVI—XVIII веках	Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.
Международные отношения в XVII—XVIII веках	Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII—середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII—середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола
7. Россия в конце XVII—XVIII веке: от царства к империи	
Россия в эпоху петровских преобразований	
Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения	Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева.
Внутренняя и внешняя политика России в	Систематизация материала о дворцовых переворотах

<i>середине — второй половине XVIII века</i>	<i>(причинах, событиях, участниках, последствиях).</i> <i>Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах.</i> <i>Характеристика личности и царствования Екатерины II.</i> <i>Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.</i> <i>Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине</i> <i>XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.</i>
<i>Русская культура XVIII века</i>	<i>Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль.</i> <i>Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.</i>
8. Становление индустриальной цивилизации	
<i>Промышленный переворот и его последствия</i>	<i>Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции.</i> <i>Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.</i>
<i>Развитие западноевропейской культуры</i>	<i>Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение.</i> <i>Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений.</i> <i>Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке.</i>
9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	
<i>Процесс модернизации в традиционных обществах Востока</i>	<i>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки.</i>

	<i>Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке.</i> <i>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.</i> <i>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI—XIX веках.</i>
10. Российская империя в XIX веке	
<i>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века</i>	<i>Систематизация материала о политическом курсе императора</i> <i>Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.).</i> <i>Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве</i> <i>России он предусматривал.</i> <i>Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием</i> <i>историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).</i> <i>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).</i>
<i>Движение декабристов</i>	<i>Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов.</i> <i>Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки.</i>
<i>Общественное движение во второй четверти XIX века</i>	<i>Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного.</i>

	<i>Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).</i>
Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы	
Общественное движение во второй половине XIX века	<i>Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации).</i> <i>Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения</i>
Русская культура XIX века	<i>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества</i> <i>выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе).</i> <i>Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века.</i> <i>Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в</i> <i>XIX века.</i> <i>Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века</i>
11. От Новой истории к Новейшей	
Мир в начале XX века	
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов	<i>Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны.</i> <i>Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности.</i> <i>Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.</i>
Октябрьская революция в России и ее	<i>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе</i>

последствия	диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века.
Гражданская война в России	
12. Между двумя мировыми войнами	
Европа и США	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929-1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта.
Недемократические режимы	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий.

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 внутрипартийной 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.
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.
13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	
Накануне мировой войны	
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. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план

	“Ост”», «новый порядок», «коллаборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой. Характеристика значения битвы под Сталинградом. Представление биографических справок, очерков о старооскольцах-участниках Московской и Сталинградской битв.
Второй период Второй мировой войны	Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.). Характеристика значения Курской битвы. Представление биографических справок, очерков об участниках Курской битвы, о старооскольцах-участниках Курской битвы, о строителях железной дороги Старый Оскол-Ржава.
Причины, цена и значение победы	Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения.
14. Мир во второй половине XX — начале XXI века	
Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»	Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР

	как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.
Ведущие капиталистические страны	Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции.
Страны Восточной Европы	Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.
Международные отношения	Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах

	1940—1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ.)
15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы СССР в послевоенные годы	
СССР в послевоенные годы	Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.
СССР в 1950 — начале 1960-х годов	Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.
СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов	Противоречия внутривнутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического

	контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.
СССР в годы перестройки	Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.
16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	
Внутриполитическое и социальное развитие	Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.
Внешиполитический курс	Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление

	<i>внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.</i>
<i>Культура новой России</i>	
<i>Итоги реформ</i>	<i>Российская Федерация и глобальные вызовы современности.</i>

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Программа дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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 **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

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

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

Программа учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**. Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, изучается учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура»

Содержание учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных,

социальных и профессиональных мотиваций.

При освоении специальности СПО **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»** профессионального образования физическая культура изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой специальности.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

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

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

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

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

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

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

Основное содержание учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической

культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

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

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

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

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

Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся по физической культуре кроме обязательных видов спорта дополнительно используются нетрадиционные - ритмическая гимнастика.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности обучающихся.

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

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

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической

подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

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

Используя результаты медицинского осмотра обучающегося, преподаватель физического воспитания распределяет обучающихся в учебные отделения: основное и специальное.

На основное отделение зачисляются обучающиеся основной и подготовительной медицинских групп. Занятия в основном отделении направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся, укрепление здоровья, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций, на подготовку к участию в спортивных соревнованиях.

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» предполагает, что обучающихся, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Обучающиеся, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме зачёта и дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»,

реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-

оздоровительной деятельностью;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

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

— готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

и освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

— формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

— владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к

выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ
ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА**

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 незначительные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Отметка «5» – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания; за технически правильно выполненное задание; за выполнение нормативных требований на «отлично»

Отметка «4» – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет правильной техникой выполнения задания, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, но выполняет нормативные требования на «хорошо»

Отметка «3» – если обучающийся не полно освоил учебный материал, плохо владеет техникой выполнения задания, не выполняет нормативные требования

Отметка «2»: – если обучающийся не освоил учебный материал, не владеет техникой выполнения задания, не выполняет нормативные требования

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 71% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 61% – 70% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 60 % правильных ответов.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профиля профессионального образования - 176 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 59 часов

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
Практическая часть	117
Учебно-методические занятия	8
Учебно-тренировочные занятия	109
Легкая атлетика.	34
Кроссовая подготовка	7
Лыжная подготовка	10
Ритмическая гимнастика(д), атлетическая гимнастика(ю)	8
Гимнастика	8
Волейбол	28
Баскетбол	14
Итого	117
Внеаудиторная самостоятельная работа	59
1.Подготовка рефератов по темам: «Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека»; «Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей»; «Методы самоконтроля при проведении самостоятельных занятий физической культурой»	12
2.Составление комплексов упражнений различной направленности	8
3.Выполнение комплексов упражнений различной направленности	20
4. Провести тесты по самоконтролю функционального	7

состояния при занятиях физической культурой	
5.Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Влияние вредных привычек на организм»; «Самостоятельные занятия физической культурой»; «Нормативы ВФСК ГТО 5 ступень».	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Итого	176

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Практическая часть	
Учебно-методические занятия	
	Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.
Учебно-тренировочные занятия	
1.Легкая атлетика.	
	Освоение техники беговых упражнений (бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4'100 м, 4'400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 500м., 1000м., 2000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).

	Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов
2. Гимнастика	
	Освоение техники акробатических упражнений, техники висов и упоров, техники опорного прыжка, техники упражнений на брусьях. Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики
3. Спортивные игры	
	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
4. Кроссовая подготовка	
	Чередование бега с ходьбой, бег в переменном темпе, кроссовый бег на 500м., 1000м., 2000м., 3000м.
5. Ритмическая гимнастика	
	Знать и уметь выполнять основные базовые шаги аэробики. Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
5.Атлетическая гимнастика (юноши)	
	Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья.

	Освоение техники безопасности занятий
Внеаудиторная самостоятельная работа	
	Подготовка рефератов, презентаций. Составление и выполнение комплексов упражнений различной направленности. Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

ОУД.07 «ОБЖ»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», 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 «Основы безопасности жизнедеятельности», 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).

Учебная дисциплина ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим. Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека, как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

- личностных:

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

- метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи побезопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к

обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа информации;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

- предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

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

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОУД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Оценка устного ответа

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученного материала;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основе изученного материала;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»:

-ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить; - отсутствие ответа.

Оценка выполнения тестовых заданий

Отметка «5»:

- ответ правильный на основе изученного материала, при этом возможна одна ошибка.

Отметка «4»:

- ответ правильный, но допущено не более двух ошибок.

Отметка «3»:

- ответ правильный, но допущено не более трех ошибок

Отметка «2»:

- допущено 4 и более ошибок.

Виды контроля:

промежуточный: тестирование

итоговый: дифференцированный зачет в 3 семестре

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 «ОБЖ» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», естественнонаучного профиля профессионального образования — 105 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 70 часов (30 ч. – лекции, 40 ч. – практические занятия); внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 31 час, консультаций – 4 часа.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Введение	2
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	16
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	18
4. Основы медицинских знаний	18
Итого	70
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, организация режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности: Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного поведения личности. -Здоровье и здоровый образ жизни. -Факторы, способствующие укреплению здоровья. -Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. -Вредные привычки и их профилактика. -Правила и безопасность дорожного движения. -Правила пожарной безопасности -Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества -Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. -Основные функции семьи. Основы семейного права. -ЧС природного и техногенного характера. ЧС места проживания -Единая система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). Гражданская оборона. -Современные средства поражения. Защита населения. Оповещение и эвакуация. -Организация инженерной защиты населения. -Аварийно-спасательные и другие неотложные работы (АСДНР). Санитарная обработка людей. -Обучение населения защите от ЧС. Организация ГО на объекте. -Причины и условия возникновения терроризма. Борьба с терроризмом - приоритетная задача. -Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате заложников -Правовые основы организации защиты населения от ЧС. -История создания Вооруженных Сил России -Организационная структура ВС РФ. -Воинская обязанность. Воинский учет. -Призыв на военную службу. Обязанности военнослужащих.	31+4конс.-35

-Прохождения военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. -Качество личности военнослужащего как защитника Отечества. Виды воинской деятельности. -Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие. - Боевые традиции ВС РФ. Дни воинской славы России. -Ритуалы ВС РФ. Символы воинской чести. Ордена. -Понятие первой помощи. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ». -Травмы и их виды. Правила первой помощи при ранениях. -Сотрясения и ушибы головного мозга. Переломы. -Понятие и виды кровотечений. Первая помощь. -Первая помощь при ожогах, тепловых ударах и при воздействии низких температур. -Попадание инородных тел в верхние дыхательные пути. Отравление. Первая помощь. -Обморок, остановка сердца. Непрямой массаж сердца и искусственное дыхание. -Инфекционные болезни. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. -Здоровье родителей и здоровье ребенка Планирование семьи.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	105

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье.

	Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях возникающих в ЧС военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и

	профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести
4. Основы медицинских знаний	Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины

ОУД.08 «ИНФОРМАТИКА»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.08«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).

Содержание программы ОУД.08 «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 обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена(ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08«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 ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего 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 специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** естественно-научного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении специальностей СПО учебная дисциплина ОУД.08 «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 социально – экономического профиля 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 обучающихся в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у обучающихся общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, сканеры), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.08 «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.08 «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

• **личностных:**

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

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

• **метапредметных:**

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

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

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

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОУД.08 ИНФОРМАТИКА ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 незначительные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;
- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умения решать расчетные задачи

Отметка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;

- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;
- работа не выполнена.

Виды контроля

промежуточный: по текущим

итоговый дифференцируемый зачёт

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профиля профессионального образования - 150 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 100 часов (лекции – 28ч., практические занятия – 72 ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся —50 часов(самостоятельная работа —44., консультации – 6 ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
Введение	1
1. Информационная деятельность человека	15
2. Информация и информационные процессы	22
3. Средства ИКТ	18
4.Технологии создания и преобразования информационных объектов	22

5. Телекоммуникационные технологии	24
Внеаудиторная самостоятельная работа	
1. Доклад на тему: «Информационные основы процессов управления», 2. «Основные компоненты информационной культуры человека» 3. Найти законы о защите информации 4. Чтение дополнительной литературы 5. Найдите закон об образовании, используя портал российского образования www.edu.ru , 6. Чтение дополнительной литературы 7. Чтение дополнительной литературы 8. Подготовьте раздел «Почему двоичная система счисления нашла применение в компьютерной технике?» 9. Чтение дополнительной литературы 10-11. Разработка алгоритма решения задачи 12. Чтение дополнительной литературы 13. Чтение текста учебника и дополнительной литературы 14. Найти в интернете ответы на вопросы 15. Поиск информации - Ответ в интернет –передача м/д ПК 16. Пришлите на почту преподавателя свой эл. адрес 17. Найти ответ на вопрос- Из каких конструктивных узлов состоит ПК? 18. Ответ на вопрос -В чем заключается магистрально-модульный принцип построения компьютера? 19. Подготовить доклад Сравните программный интерфейс двух ОС 20. Перечислите принципы поведения в сети 21. Чтение учебного материала 22. Подготовьте инструкцию «Профилактика вирусов ПК» 23. Опишите состав и оцените стоимость ПК АРМ для профессии 24. Чтение учебного материала 25. Работа с обучающими программами 26. Постройте модели «Афиша» 27. Подготовьте план оформления афиши и программки в текстовом редакторе 28. Подготовка программных продуктов 29. Изучение электронного материала 30. Создание базы данных 31. Изучение электронного материала 32. Изучение электронного материала 33. Поиск информации в интернет 34. Поиск информации в интернет 35. Изучение электронного материала 36. Используя свой почтовый ящик передайте по нему подборку фотографий 37. Изучение электронного материала 38. Поиск информации в интернет 39. подготовка к практической работе 40. Сделать заказ в кафе(работа с интернет-агентством)	50: - 6 консультаций, - 44 самостоятельной работы

41. Изучение электронного материала	
42. подготовка к практической работе	
43. подготовка к практической работе	
44. подготовка к тестированию	
Консультации	6
Итого	100
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Итого	150

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (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.
1. Информационная деятельность человека	
	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. Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей. Владение нормами информационной этики и права. Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ
2. Информация и информационные процессы	
2.1.Представление и обработка информации	Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.). Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных.
	Умение отличать представление информации в различных системах счисления. Знание математических объектов информатики. Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах

2.2. Алгоритмизация и программирование	Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм
2.3. Компьютерное моделирование	Представление о компьютерных моделях. Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования. Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации
3. Средства информационных и коммуникационных технологий	
3.1. Архитектура компьютеров	Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств. Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации. Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач. Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов. Выделение и определение назначения элементов окна программы
3.2. Компьютерные сети	Представление о типологии компьютерных сетей. Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети. Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализация антивирусной защиты компьютера
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	
	Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. Умение работать с библиотеками программ.

	Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера. Пользование базами данных и справочными системами
5. Телекоммуникационные технологии	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения. Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом. Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач

ОУД.09 ФИЗИКА

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Физика составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 09 «Физика» для профессиональных образовательных организаций (Москва, 2015г.) и предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.09 «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 09 «Физика» для профессиональных образовательных организаций (ФГАУ

«ФИРО», протокол №3 от 21 июля 2015г). с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации;
- необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания;
- готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.09 ФИЗИКА

В основе учебной дисциплины ОУД.09 Физика лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также

выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) - одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественнонаучных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественнонаучных учебных дисциплин, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина ОУД. 09 Физика формирует у обучающихся подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

Изучение физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от естественнонаучного профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по специальностям естественнонаучного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как специальности, относящиеся к этому профилю обучения, не имеют преимущественной связи с тем или иным разделом физики. Однако в зависимости от получаемой специальности СПО в рамках естественнонаучного профиля профессионального образования повышенное внимание может быть уделено изучению раздела «Молекулярная физика. Термодинамика», отдельных тем раздела «Электродинамика» и особенно тем экологического содержания, присутствующих почти в каждом разделе.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 Физика» обучающимися специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППССЗ СПО с получением среднего общего образования.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.09 Физика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания место учебной дисциплины ОУД. 09 Физика — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 09 Физика обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в из-

бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи,

формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической ин-

формации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 09 Физика в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования — 146 часов, из них обязательная аудиторная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 97 часов (из них 75 часов теоретического обучения, 22 часа лабораторных работ), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 45 часов, консультаций - 4.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
Введение	2
1. Механика	26
2. Основы молекулярной физики и термодинамики	16
3. Основы электродинамики	22
4. Колебания и волны	10
5. Элементы квантовой физики	14
6. Вселенная и ее эволюция	7
Итого	97
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организация режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.	45+4конс./49/
Итого	146
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, опорных конспектов, презентаций по темам: Механическое движение- консультация Механические колебания и волны	45ч. самостоятельной работы; 4ч. консультации

Основы молекулярной физики- консультация Термодинамика Электрический ток- консультация Электромагнитные колебания и волны Оптика Квантовые свойства света- консультация Фотоэффект- консультация Элементы квантовой физики Вселенная и ее эволюция- консультация	
---	--

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

<i>Содержание обучения</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)</i>
<i>Введение</i>	Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений. Представление границы погрешностей измерений при построении графиков. Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений. Умение предлагать модели явлений. Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации
1. МЕХАНИКА	
<i>Кинематика</i>	Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени. Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.

	Указание использования поступательного и вращательного движений в технике. Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей. Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин. Представление информации о видах движения в виде таблицы
<i>Законы сохранения в механике</i>	Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела. Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости. Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения
2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ	
<i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i>	Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ Основы термодинамики Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества

	теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости p (V). Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»
<i>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</i>	Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов
3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА	
<i>Электростатика</i>	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.

	Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей
<i>Постоянный ток</i>	Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей
<i>Магнитные явления</i>	Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека. Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину
4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ	
<i>Механические колебания</i>	Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины.

	Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний
<i>Упругие волны</i>	Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека
<i>Электромагнитные колебания</i>	Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки. Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии
<i>Электромагнитные волны</i>	Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной
5. Оптика	
<i>Природа света</i>	Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.

	Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа
<i>Волновые свойства света</i>	Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений
6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ	
<i>Квантовая оптика</i>	Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики
<i>Физика атома</i>	Наблюдение линейчатых спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра. Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике. Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера Физика атомного ядра Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика

	Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности
7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ	
<i>Строение и развитие Вселенной</i>	Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана. Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.
<i>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</i>	Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы

ОУД. 10 «ХИМИЯ»

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Химия» предназначена для изучения химии в ОГАПОУ

«Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.10 «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы ОУД.10 «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

Программа учебной дисциплины ОУД.10 «Химия» 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 специалистов среднего звена..

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 10 «ХИМИЯ»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем, чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение химии имеет свои особенности

в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профессионального образования рассматривается химический компонент естественнонаучного образования в пределах изучения учебной дисциплины «Естествознание» предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Специфика изучения химии при овладении специальностью 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профессионального образования отражена в каждой теме раздела «Содержание учебной дисциплины» в рубрике «Профильные и профессионально значимые элементы содержания». Этот компонент реализуется при индивидуальной самостоятельной работе обучающихся (написании рефератов, подготовке сообщений, защите проектов), в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т.д.).

В содержании учебной дисциплины для естественнонаучного профиля профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно ориентированным и носит профессионально значимый характер.

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и обучающимися, овладевающих специальностью СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов).

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках

промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.10 «Химия» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.10 «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.10 «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Химия», обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- **межпредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших

результатов в профессиональной сфере;

предметных:

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

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО

ОУД.10 «ХИМИЯ»

ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены не существенные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;
- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют экспериментальные умения.

ОЦЕНКА УМЕНИЯ РЕШАТЬ РАСЧЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Отметка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;
- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;
- работа не выполнена.

Виды контроля:

промежуточный: 1,2, семестр - по текущим

итоговый: 3 семестр – экзамен

4.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

- по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» естественнонаучного профиля профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов(лекции-70 часов, практические занятия-38), внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа(самостоятельная работа— 36ч.,консультации—18 часов).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
Введение	2
Раздел 1.Органическая химия	48
Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	6
Тема 1.2 Предельные углеводороды	4
Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	6
Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды	2
Тема 1.5 Ароматические углеводороды	2
Тема 1.6 Природные источники углеводов	4
Тема 1.7 Гидроксильные соединения	4
Тема 1.8 Альдегиды и кетоны	2
Тема 1.9 Карбоновые кислоты и их производные	4
Тема 1.10 Углеводы	4
Тема 1.11 Амины, аминокислоты, белки	4
Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.	2

Нуклеиновые кислоты	
Тема 1.13 Биологически активные соединения	4
Раздел 2. Общая и неорганическая химия	58
Тема 2.1 Химия - наука о веществах	4
Тема 2.2 Периодический закон и периодическая система	2
Тема 2.3 Строение вещества	4
Тема 2.4 Полимеры	2
Тема 2.5 Дисперсные системы	2
Тема 2.6 Химические реакции	4
Тема 2.7 Растворы	4
Тема 2.8 Окислительно-восстановительные реакции.	4
Тема 2.9 Классификация веществ. Простые вещества	8
Тема 2.10 Основные классы неорганических и органических соединений	12
Тема 2.911 Химия элементов	4
Тема 2.912 Химия в жизни общества	8
Итого	108
Внеаудиторная самостоятельная работа.	54
Раздел 1.Органическая химия	25
1.Подготовка конспекта к индивидуальному проекту	
2. Подготовка реферата к индивидуальному проекту	
3. Подготовка к практической работе, консультация	
4. Подготовка к практической работе	
5. Подготовка сообщения «Углеводородное топливо, его виды и назначение», консультация	
6. Подготовка конспекта к индивидуальному проекту	
7. Подготовка конспекта к индивидуальному проекту	
8. Подготовка реферата к индивидуальному проекту	
9. Подготовка конспекта к индивидуальному проекту	
10. Подготовка сообщения «Ацетилен — представитель углеводородов с тройной связью в молекуле», консультация	
11. Подготовка конспекта, консультация	
12. Подготовка к практической работе	
13. Подготовка конспекта к индивидуальному проекту	
14. Индивидуальный проект	
15.Индивидуальный проект	
16.Индивидуальный проект	
17. Индивидуальный проект	
18. Консультация по теме «Изомерия и номенклатура карбоновых кислот»	
19. Индивидуальный проект	
20. Индивидуальный проект	
21. Консультация по теме «Применение аминокислот	
22.Консультация по теме «Структуры белковых молекул»	
23. Индивидуальный проект	
24. Индивидуальный проект	
25. Индивидуальный проект	
Раздел 2. Общая и неорганическая химия	29
26.Консультации по теме «Агрегатные состояния вещества»	
27.Консультация по теме «Электронные оболочки атомов»	
28.Консультация по теме «Периодическая система химических	

элементов» 29. Индивидуальный проект 30. Индивидуальный проект 31. Консультация по теме «Классификация и значение полимеров» 32. Подготовка сообщения «Понятие о коллоидных системах». 33. Консультация по теме «Типы химических реакций» 34. Подготовка конспектов по теме «Химические реакции» 35. Подготовка реферата 36. Консультация по теме «Гидролиз» 37. Консультация по теме «Окислительно-восстановительные реакции» 38. Подготовка конспектов по теме «Растворы» 39. Подготовка сообщения «Способы защиты от коррозии» 40. Подготовка реферата «Металлы в окружающей среде и здоровье человека» 41. Подготовка конспекта по теме «Окислительно-восстановительные реакции» 42. Консультация по теме «Классификация веществ. Простые вещества» 43. Подготовка к практической работе. 44. Подготовка реферата «Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV). Защита озонового экрана от химического загрязнения. 45. Подготовка реферата «Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля» 46. Подготовка к практической работе. 47. Подготовка конспектов по теме «Классификация веществ» 48. Консультация по теме «Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений» 49. Консультация по теме «Двойственное положение водорода в периодической таблице» 50. Подготовка конспектов по теме «Химия элементов» 51. Подготовка к практической работе. 52. Подготовка реферата «История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе. 53. Подготовка к практической работе. 54. Подготовка конспектов по теме «Химия в жизни общества»	
Консультации	18
Самостоятельная работа	36
Итого	54
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
Итого	162

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Важнейшие	Умение давать определение и оперировать следующими

химические понятия	химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И.Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И.Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева таблицы химических элементов Д.И.Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, а в естественнонаучном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA

	групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественнонаучного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профес-	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.

сионально значимое содержание	Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
--	---

ОУД.11 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)» предназначена для изучения обществознания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы 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 ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)», 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).

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

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС).

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования (ППКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина ОУД.11«Обществознание (включая экономику и право)» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины ОУД.11«Обществознание (включая экономику и право)» осуществляется на основе следующих

принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности, может быть, достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)» у обучающихся закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования интегрированная учебная дисциплина ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)», изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Интегрированная учебная дисциплина ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)» является учебным предметом обязательной

предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.11 «Обществознание (включая экономику и право)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• ЛИЧНОСТНЫХ:

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

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

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

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 1. На «5»-** Удачное использование правильной структуры ответа (введение, основная часть, заключение); определение темы; ораторское искусство (при устном ответе). Выводы опираются на основные факты и являются обоснованными; грамотное сопоставление фактов, понимание ключевой проблемы и ее элементов. Теоретические положения подкрепляются соответствующими фактами. Умение переходить от частного к общему или от общего к частному; четкая последовательность
- 2. На «4»-** Использование структуры ответа, но не всегда удачное; встречаются паузы, неудачно построенные предложения, повторы слов. Некоторые важные факты упускаются, но выводы правильны; не всегда факты сопоставляются и часть не относится к проблеме, ключевая проблема выделяется, но не всегда понимается глубоко; не все вопросы удачны, не все противоречия выделяются. Теоретические положения не всегда подкрепляются соответствующими фактами. Выделяются важные понятия, но некоторые другие упускаются; определяются четко, но не всегда полно, правильное доступное описание.
- 3. На «3»-** Отсутствие некоторых элементов ответа; неудачное определение темы или ее определение после наводящих вопросов; сбивчивый рассказ, незаконченные предложения и фразы, постоянная необходимость в помощи учителя. Упускаются важные факты и многие выводы неправильны; факты сопоставляются редко, многие из них не относятся к проблеме; ошибки в выделении ключевой проблемы; вопросы неудачны и задаются только с помощью учителя, противоречия не выделяются. Нет разделения на важные и второстепенные понятия; определяются, но не всегда четко и правильно; описываются часто неправильно или непонятно
- 4. На «2»-** Неумение сформулировать вводную часть и выводы; не может определить даже с помощью учителя, рассказ распадается на отдельные фрагменты или фразы. Большинство важных фактов отсутствует, выводы не делаются; факты не соответствуют рассматриваемой проблеме; нет их сопоставления; неумение выделить

ключевую проблему, неумение задать вопрос, даже с помощью учителя, нет понимания противоречий. Неумение выделить понятие, нет определений понятий; не могут описать или не понимают собственного описания

5.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11«Обществознание (включая экономику и право)», в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
Введение	2
1. Человек и общество	20
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	12
1.2. Общество как сложная система	8
2. Духовная культура человека и общества	24
2.1. Духовная культура личности и общества	2
2.2. Наука и образование в современном мире	8
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	14
3. Экономика	35
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	8
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	12
3.3. Рынок труда и безработица	10
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	5
4. Социальные отношения	30
4.1. Социальная роль и стратификация	8
4.2. Социальные нормы и конфликты	12
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	10
5. Политика	22
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	10
5.2. Участники политического процесса	12
6. Право	38
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	10
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	16

6.3. Отрасли российского права	12
Итого	108
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена	
Всего	162

ОУД. 12 «БИОЛОГИЯ»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» предназначена для изучения биологии 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 ОУД.12 «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Содержание программы ОУД.12 «Биология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема);
- истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке;
- роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира;
- методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических

явлений;

- выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру;
- сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;
- уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;
- обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Программа учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» 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 (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12«БИОЛОГИЯ»

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых специальности. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т.п.

При отборе содержания учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» использован культурно-сообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.12 «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» 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 ОУД.12 «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-

исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

межпредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- ***предметных:***

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

5. На «5»- Удачное использование правильной структуры ответа (введение, основная часть, заключение); определение темы; ораторское искусство (при устном ответе). Выводы опираются на основные факты и являются обоснованными; грамотное сопоставление фактов, понимание ключевой проблемы и ее элементов. Теоретические положения подкрепляются соответствующими фактами. Умение переходить от частного к общему или от общего к частному; четкая последовательность

6. На «4»- Использование структуры ответа, но не всегда удачное; встречаются паузы, неудачно построенные предложения, повторы слов. Некоторые важные факты упускаются, но выводы правильны; не всегда факты сопоставляются и часть не относится к проблеме, ключевая проблема выделяется, но не всегда понимается глубоко; не все вопросы удачны, не все противоречия выделяются. Теоретические положения не всегда подкрепляются соответствующими фактами. Выделяются важные понятия, но некоторые другие упускаются; определяются четко, но не всегда полно, правильное доступное описание.

7. На «3»- Отсутствие некоторых элементов ответа; неудачное определение темы или ее определение после наводящих вопросов; сбивчивый рассказ, незаконченные предложения и фразы, постоянная необходимость в помощи учителя. Упускаются важные факты и многие выводы неправильны; факты сопоставляются редко, многие из них не относятся к проблеме; ошибки в выделении ключевой проблемы; вопросы неудачны и задаются только с помощью учителя, противоречия не выделяются. Нет разделения на важные и второстепенные понятия; определяются, но не всегда четко и правильно; описываются часто неправильно или непонятно

8. На «2»- Неумение сформулировать вводную часть и выводы; не может определить даже с помощью учителя, рассказ распадается на отдельные фрагменты или фразы. Большинство важных фактов отсутствует, выводы не делаются; факты не соответствуют рассматриваемой проблеме; нет их сопоставления; неумение выделить ключевую проблему, неумение задать вопрос, даже с помощью учителя,

нет понимания противоречий. Неумение выделить понятие, нет определений понятий; не могут описать или не понимают собственного описания

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования - **108** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - **72** часа (лекции – **64** ч., практические занятия – **8** ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся —**36** часов (самостоятельная работа – **34** ч., консультации – **2** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Введение	2
Учение о клетке	10
Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	8
Основы генетики и селекции	16
Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	16
Происхождение человека	6
Основы экологии	12
Бионика	2
Итого	72
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка докладов, рефератов, консультации	36 (34+2)
Всего	108

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании

	современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране
УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов
ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека

ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И.Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ.	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К.Линнея, Ж.Б. Ламарка, Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически

	обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.
ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях
ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В.И.Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах

Биосфера и человек	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране.
БИОНИКА	
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.

ОУД.13 «ГЕОГРАФИЯ»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.13 «География» изучается в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.13 «География», 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).

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.13 «География» направлено на достижение следующих **целей**:

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

Программа учебной дисциплины ОУД.13 «География» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП на базе основного общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание учебной дисциплины ОУД.13 «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина ОУД.13 «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых специальности.

Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для обучающихся, осваивающих

выбранные или специальности. Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП с получением среднего общего образования.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.13 «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.13 «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.13 «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.13 «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• Личностных:

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

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной

речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

- метапредметных:

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

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

- предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового

географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

– владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

– владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

– сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

9. На «5»- Удачное использование правильной структуры ответа (введение, основная часть, заключение); определение темы; ораторское искусство (при устном ответе). Выводы опираются на основные факты и являются обоснованными; грамотное сопоставление фактов, понимание ключевой проблемы и ее элементов. Теоретические положения подкрепляются соответствующими фактами. Умение переходить от частного к общему или от общего к частному; четкая последовательность

10. На «4»- Использование структуры ответа, но не всегда удачное; встречаются паузы, неудачно построенные предложения, повторы слов. Некоторые важные факты упускаются, но выводы правильны; не всегда факты сопоставляются и часть не относится к проблеме, ключевая проблема выделяется, но не всегда понимается глубоко; не все вопросы удачны, не все противоречия выделяются. Теоретические положения не всегда подкрепляются соответствующими фактами. Выделяются важные понятия, но некоторые другие упускаются; определяются четко, но не всегда полно, правильное доступное описание.

11. На «3»- Отсутствие некоторых элементов ответа; неудачное определение темы или ее определение после наводящих вопросов; сбивчивый рассказ, незаконченные предложения и фразы, постоянная необходимость в помощи учителя. Упускаются важные факты и многие выводы неправильны; факты сопоставляются редко, многие из них не относятся к проблеме; ошибки в выделении ключевой проблемы; вопросы неудачны и задаются только с помощью учителя, противоречия не выделяются. Нет разделения на важные и второстепенные понятия; определяются, но не всегда четко и правильно; описываются часто неправильно или непонятно

12. На «2»- Неумение сформулировать вводную часть и выводы; не может определить даже с помощью учителя, рассказ распадается на отдельные фрагменты или фразы. Большинство важных фактов отсутствует, выводы не делаются; факты не соответствуют рассматриваемой проблеме; нет их сопоставления; неумение выделить ключевую проблему, неумение задать вопрос, даже с помощью учителя, нет понимания противоречий. Неумение выделить понятие, нет

определений понятий; не могут описать или не понимают собственного описания

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «География» в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка студентов составляет:

по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования - 108 часов; из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия — 72 часа, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 36 часов;

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Введение.	1
1. Источники географической информации	
2. Политическое устройство мира	2
3. География мировых природных ресурсов	2
4. География населения мира	3
5. Мировое хозяйство	1
Современные особенности развития мирового хозяйства	
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	2
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	4
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	2
6. Регионы мира	3
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	4
География населения и хозяйства Африки	2
География населения и хозяйства Северной Америки	2
География населения и хозяйства Латинской Америки	3
География населения и хозяйства Австралии и Океании	1
7. Россия в современном мире	2
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	2
Итого	72
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение. 1. Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира.
2. Политическое устройство мира	Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития
3. География мировых природных ресурсов	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана
4. География населения мира	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения.

	Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегаполисы
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.
	Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и ткани
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами
6. Регионы мира География населения	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.

и хозяйства Зарубежной Европы	Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии. Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии
География населения и хозяйства Африки	Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки
География населения и хозяйства Северной Америки	Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического

	состава и размещения населения США. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США
География населения и хозяйства Латинской Америки	Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки, Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике
География населения и хозяйства Австралии и Океании	Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы
7. Россия в современном мире	Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения

ОУД. 14 «ЭКОЛОГИЯ»

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих

образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.14 «Экология», 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 Министерства образования науки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.14 «Экология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки;
- истории возникновения и развития экологии как естественно научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира;
- о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;
- проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии;
- путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;
- уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил

поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Программа учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» 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 (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 14 «ЭКОЛОГИЯ»

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественно научные и гуманитарные аспекты.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.14 «Экология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемой специальности СПО.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При отборе содержания учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» использован подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина ОУД.14 «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ЭКОЛОГИИ **ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА**

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;
- работа не выполнена, у студента отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умения решать расчетные задачи

Отметка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;

- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;

- работа не выполнена.

Виды контроля:

итоговый: 3 семестр - дифференцированный зачёт

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.14 «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО соответствующего профиля профессионального образования

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.14 «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

- умения проанализировать техногенные последствия для

- окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
- межпредметных:***
- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
 - применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
 - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
- предметных:***
- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;
 - сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
 - владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
 - владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
 - сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
 - сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего

образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СПО естественнонаучного профиля профессионального образования — 54 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования–естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Введение	2
Экология как научная дисциплина	6
Среда обитания человека и экологическая безопасность	12
Концепция устойчивого развития	8
Охрана природы	8
Итого	36
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	54

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования

1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере.
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека

Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
----------------------------	---

2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Среда обитания человека	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Знание основных экологических требований к компонентам
Городская среда	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного эко топа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений,
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности

3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Возникновение концепции устойчивого развития	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
Устойчивость и развитие	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития

4. ОХРАНА ПРИРОДЫ

Природоохранная деятельность	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного
Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

УД.01. ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.01. ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям среднего профессионального специального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

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

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

- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;
- характеризовать религиозные сектантские движения и секты;
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях.

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

- историю русской Православной Церкви;
- русские летописи и летописцы;
- православные христианские праздники, история и традиции их празднования;
- особенности православной иконы, канонические нормы иконографии; русская иконография;
 - происхождение, историю и современное состояние православного монашества, значение монашества и монастырей в развитии православной культуры;
- религии мира.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 17 часов,

консультаций - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе: консультации Трагедия 1917 г. Российские новомученики и исповедники. Православная вера в годы Великой Отечественной войны и послевоенное время.	2
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) - подготовка сообщений, рефератов и конспектов по темам: «Понятие русской святости и его внешние проявления», «А.С. Пушкин как наследник и хранитель православной духовности и культуры», «Домострой и его роль в установлении нравственных устоев жизни Русского государства», «Духовное завещание преподобного Серафима Вырицкого», «Сонм христианских святых – святители», «Масленица и Радоница – православные и языческие славянские начала». «Учение о Святой Троице Преподобного Сергия Радонежского», «Символические изображения Иисуса Христа», «Иконографические типы изображений Богородицы». «Монастыри Золотого кольца России», «Отшельничество». - сообщения по темам: «Экономический и культурный расцвет Киевской Руси в 10-11 веках», «Деятельность государства и Русской Православной Церкви в 15 веке», «Роль Церкви в Куликовской битве и ее исходе», «Причины раскола и идеи движения старообрядчества». «Общая характеристика четвертого этапа миссионерской деятельности Русской Православной Церкви: внутренние и внешние миссии», «История и организация деятельности внешних миссий Русской Православной Церкви на примере Китайской миссии», «Миссионерская деятельность святителя Николая Японского», «Анализ деятельности Православного Миссионерского общества в России в конце 19- начале 20 веков», «Миссионерская деятельность архимандрита Макария (Глухарева)». «Сравнительный анализ православного и католического богослужения», «Роль Мартина Лютера в Реформации Западной Церкви и его учение», «Учение и основные направления деятельности сектантского течения свидетелей Иеговы в современной России». «Иудаизм как национальная религия. Основные положения учения иудаизма», «Образ Иисуса Христа в Коране», «Сравнительный анализ исторических событий, описываемых в Священных Преданиях и Священных Писаниях ислама и православия», «Сравнительный анализ заповедей буддизма с заповедями Библии», «Отличительные черты тоталитарной секты и методы ее вербовки», «Буддизм в России».	9 8
Итоговая аттестация дифференцированный зачёт.	

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты рефератов.
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;	Оценка защиты реферата.
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
-перечислять новые религиозные и сектантские движения.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Тестирование. Анкетирование
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
Усвоенные знания:	
- русские летописи и летописцы;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- православные христианские праздники история и традиции их празднования в Церкви и семье;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата Зачет
- православная икона, канонические нормы иконографии; русская иконография;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата.
- происхождение, история и современное состояние православного монашества, значение монашества и	Тестирование Оценка защиты реферата.

монастырей в развитии православной культуры;	
- история русской Православной Церкви;	Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- история миссионерской деятельности Русской Православной Церкви	Оценка защиты реферата
- Русское Православие и религии мира	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.

ОГСЭ. 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1 Область применения примерной программы

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

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

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4 Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов;

консультаций – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20 (и 4 часа консультаций)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка докладов, рефератов, презентаций, составление конспектов.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. 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
Освоенные умения:	
-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
Усвоенные знания:	
-основные категории и понятия философии;	Зачет Оценка выполнения самостоятельной работы.
-роль философии в жизни человека и общества;	Зачет Оценка выполнения самостоятельной работы.
-основы философского учения о бытии;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет

-сущность процесса познания;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-основы научной, философской и религиозной картин мира;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет
-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижение науки, техники и технологий.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Зачет

ОГСЭ.02. «ИСТОРИЯ»

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02. «ИСТОРИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и в мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI века.
- основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 8 часов (и 4 часа консультаций).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия (семинары)	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8 (4 часа консультаций)
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы по изучаемым темам, по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем.	4
Рефераты на темы «Экономические реформы 90-х», «Народы и регионы России после распада СССР», «Российская культура в 90-е годы XX века», «Геополитика: Россия и США», «Результаты внешней политики России в 90-е годы», «Россия и СНГ: динамика отношений в конце XX начале XXI века», «Роль ООН в международных отношениях», «Россия в современном мире» (социально-экономический, социально-политический, социокультурный аспекты) – по выбору.	3
Подготовка презентаций: «Российская культура в 90-е годы XX века»	1
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего опроса, тестирования, а также экспертной оценки выполнения обучающимися самостоятельной работы в виде подготовки рефератов, презентаций и работы с учебной литературой, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. По итогам обучения дисциплины – дифференцированный зачет.

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

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и в мире;	<i>Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование</i>
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	<i>Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы</i>
Усвоенные знания:	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);	<i>Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Экспертная оценка работы на семинарских занятиях</i>
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI века.	<i>Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы</i>
Основные процессы (интеграционные, политекультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.	<i>Фронтальный и индивидуальный опрос, Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Экспертная оценка работы на семинарских занятиях</i>

ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: социально-гуманитарный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться устно и письменно на иностранном языке на повседневные темы;

- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **174** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	162
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
- поиск информации;	1
- составление всех типов вопросов;	1
- выполнение грамматических упражнений;	1
- составление предложений;	1
- составление презентации;	1
- составление грамматической схемы;	1
- проработка грамматического материала;	1
- подготовка доклада;	1
- консультации.	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
----------------------------	---

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
Освоенные умения	
- общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Дифференцированный зачет.
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Контрольная работа. Дифференцированный зачет.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Тестирование Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Контрольная работа. Дифференцированный зачет.
Усвоенные знания:	
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Тестирование. Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Контрольная работа. Дифференцированный зачет.

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки и по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

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

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;
- выполнять технико-тактические действия в избранном виде спорта;

- выполнять требования физической и спортивной подготовки.

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни
- требования техники безопасности на занятиях физической культурой.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **324** часов, в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося **162** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	162
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
- подготовка рефератов по темам: «Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека» «Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей» «Основы здорового образа жизни» «Методы самоконтроля при проведении самостоятельных занятий физической культурой» «Основы физической культуры» «Основы физического и спортивного самосовершенствования»	12
- составление комплексов упражнений различной направленности	42
- выполнение комплексов упражнений различной направленности	98
- подготовка компьютерных презентаций по теме «Влияние вредных привычек на организм» «Самостоятельные занятия физической культурой» «Профилактика вредных привычек средствами физической культуры» «Способы контроля и оценки физического развития» «Баскетбол»	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Защита реферата
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы.
- выполнять технико-тактические действия в избранном виде спорта;	Наблюдение и оценка при выполнении учебных и двусторонних игр.
- выполнять требования физической и спортивной подготовки	Дифференцированный зачёт
Усвоенные знания:	
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Защита реферата
- основы здорового образа жизни	Защита реферата Защита презентации
- требования безопасности на занятиях физической культурой;	Наблюдение и оценка соблюдения правил техники безопасности на занятиях физической культурой

ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.1 Область применения программы

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **87** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **58** часов; самостоятельной работы обучающегося - **15** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	
1. Подготовка опорного конспекта по теме: «Дифференциальные уравнения. Порядок дифференциального уравнения. Решение дифференциального уравнения: общее и частное»	
2. Подготовка опорного конспекта по теме: «Линейные дифференциальные уравнения первого порядка»	
3. Составление тестов по теме «Производная»	
4. Подготовка (реферата) презентации на тему «Производная и ее применение»	
5. Составить таблицу первообразных	
6. Составление тестов по теме «Первообразная»	

7. Подготовка опорного конспекта по теме «Интегрирование выражений вида » 8. Подготовка опорного конспекта по теме «Подстановки Эйлера» 9. Решение практических задач на нахождение объема 10. Оформление (реферата) презентации на тему «Применение интегралов в различных областях науки и техники» 11. Подготовка опорного конспекта по теме «Понятие о числовой последовательности» 12. Подготовка опорного конспекта по теме: «Бесконечно малая величина. Бесконечно большая величина» 13. Оформление реферата по теме «История открытия пределов» 14. Решение прикладных задач по теории вероятностей. 15. Решение прикладных задач по математической статистике	
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

3.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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные умения:	
– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; – применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Дифференцированный зачет
Усвоенные знания:	
– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; – основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих по направлениям: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принцип размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 12 часов;
консультаций 4.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12 (4 консультации)
в том числе:	
подготовка рефератов, докладов, сообщений, проектов	3
систематическая проработка конспектов, учебной литературы, нормативных актов и законодательств;	3
подготовка компьютерных презентаций	4
подготовка творческих проектов	2
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
У.1. Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Анализ выполненных рефератов, таблиц, схем по темам, опорных конспектов. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий.
У.2. Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Анализ работы с учебниками, справочниками, научно-популярными изданиями, компьютерными базами, ресурсами сети Интернет. Текущий контроль в ходе аудиторных занятий.
У.3. Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Анализ работы с учебниками, справочниками, научно-популярными изданиями, компьютерными базами, ресурсами сети Интернет. Текущий контроль в ходе аудиторных занятий.
Усвоенные знания	
3.1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Тестирование, зачет
3.2. Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Тестирование, зачет

воздействия на окружающую среду	
3.3. Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса.	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Тестирование, зачет
3.4. Принципы и методы рационального природопользования	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Тестирование, зачет
3.5 Методы экологического регулирования	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Тестирование, зачет
3.6. Принцип размещения производств различного типа	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Зачет
3.7. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Зачет.
3.8. Понятие и принципы мониторинга окружающей среды	Текущий контроль: тестирование в ходе аудиторных занятий. Зачет
3.9. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет
3.10. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет
3.11. Природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.	Выполнение индивидуальных заданий: подготовка сообщения, компьютерной презентации. Зачет

ЕН.03 «ХИМИЯ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 «ХИМИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы для решения в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнения химических реакций, процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества, ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания
- обратимые и необратимые реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных, слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем, высокомолекулярных соединений;

- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристику поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику химических анализов;
- приемы безопасности работы в химической лаборатории.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **177** час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **118** часов;
 самостоятельной работы обучающегося - **47** часов;
 консультаций – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	36
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47 (12 консультаций)
в том числе:	
- подготовка сообщений	2
- подготовка рефератов	2
- подготовка компьютерных презентаций	2
- подбор иллюстративного материала	2
- составление схем	2
- описание факторов	2
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	4
- оформление лабораторно-практических работ, отчета и подготовка его к защите.	2
- решение задач и упражнений	2
- подбор иллюстративного материала	2
- индивидуальный проект	24
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

3. 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
Умения: применять основные законы для решения в области профессиональной деятельности;	–оценка результатов выполнения практических работ –тестирование
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	–тестирование
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	–устная проверка
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	–оценка результатов выполнения практических работ
использовать лабораторную посуду и оборудование;	–оценка результатов выполнения лабораторных работ
выбирать метод и ход анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	–оценка результатов выполнения лабораторных работ
проводить качественные реакции на неорганические вещества, ионы, отдельные классы органических соединений;	–оценка результатов выполнения лабораторных работ
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	–оценка лабораторных и практических работ
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	–оценка результатов выполнения лабораторных работ
Знания: основные понятия и законы химии	–тестовый контроль –оценка результатов практических работ – устная проверка
теоретические основы органической, физической и коллоидной химии	–тестовый, письменный контроль –устная проверка
понятие химической кинетики и катализа	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль, –устная проверка
классификацию химических реакций и закономерности их протекания	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль, –устная проверка
обратимые и необратимые реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	–письменный, тестовый контроль, –устная проверка.
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена	–оценка результатов практических работ, тестовый и письменный контроль
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных, слабых электролитах	–оценка результатов практических работ, тестовый и письменный контроль
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль
характеристики различных классов	–письменный и тестовый контроль,

органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	–устная проверка.
свойства растворов и коллоидных систем, высокомолекулярных соединений	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль, –устная проверка, –письменный и тестовый контроль
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль, –устная проверка, –письменный и тестовый контроль
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	–оценка результатов практических работ, тестовый контроль, –устная проверка, –письменный и тестовый контроль
основы аналитической химии	–оценка результатов выполнения лабораторных работ, –устная проверка, –письменный и тестовый контроль
основные методы классического количественного и физико-химического анализа	–оценка результатов выполнения лабораторных работ, –устная проверка, –письменный и тестовый контроль
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	–оценка результатов выполнения лабораторных работ , –тестовый контроль
методы и технику химических анализов	–оценка результатов выполнения лабораторных работ, –тестовый и письменный контроль, –устная проверка
приемы безопасности работы в химической лаборатории	–оценка результатов выполнения лабораторных работ, –устная проверка

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10.**

Технология продукции общественного питания

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в т.ч. практические занятия – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 26 часов, консультации -4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	12
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	4
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Условно-	

патогенные микроорганизмы»;	2
- анализ гельминтозных заболеваний в городе Белгороде;	2
- изучить требования к благоустройству предприятий общественного питания;	2
- изучить СНиП по устройству и содержанию предприятий общественного питания;	2
- провести анализ состояния транспортных средств по перевозке пищевых продуктов;	2
- изучить СанПиН по производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2
-Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3. 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, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовый контроль; оценка результатов выполнения практических работ;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практических работ;
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	оценка результатов выполнения практических работ;
знать: основные группы микроорганизмов;	письменная проверка оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	письменная проверка оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовый контроль
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестовый контроль оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	письменная проверка оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их	письменная проверка

хранения;	
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 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;

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;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часов, в том числе ПЗ-6 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 11 часов; консультаций 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	5
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	6
-консультации	6
Итоговая аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

3. 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, мини-проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
рассчитывать энергетическую ценность блюд	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
составлять рационы питания	- защита мини-проектов; - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: роль пищи для организма человека;	- тестовый контроль
основные процессы обмена веществ в организме;	- устная проверка
суточный расход энергии;	- устная проверка
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	- письменная проверка

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	- письменная проверка
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	- устная проверка, тестовый контроль
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	- устная проверка
понятие рациона питания;	- устная проверка
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	- тестовый контроль
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	- тестовый контроль
методику составления рационов питания;	- письменная проверка
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	- тестовый контроль
общие требования к качеству сырья и продуктов	- тестовый контроль, - письменная проверка
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	- устная проверка, - тестовый контроль, - письменная проверка

ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10.**

Технология продукции общественного питания

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

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 45 часов,
консультаций – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	153
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	51 (45 и 6 консультаций)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы;	15
- подготовка к практическим занятиям;	5
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их	

защите;	15
- анализ работы производства.	3
-оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	2
-изучение методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утверждённых приказом Минфина РФ от 13 июня 1995 года № 49.	2
-анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя).	2
-составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	1
- консультации	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.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
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	- тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ; -защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- письменная проверка -оценка результатов выполнения практических работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	-письменная проверка -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование -оценка результатов выполнения практических работ;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	-тестовый контроль
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль; - устная проверка;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- тестовый контроль;

методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- тестовый контроль;
виды снабжения;	- устная проверка;
виды складских помещений и требования к ним;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- тестовый контроль;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- тестовый контроль;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- тестовый контроль; - устная проверка; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- тестовый контроль; - устная проверка;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	-устная проверка; -тестирование;
правила оценки состояния запасов на производстве;	-тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-письменная проверка, - тестовый контроль -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.

ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- учебная дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является специальной дисциплиной, формирующей знания и умения выпускника, его квалификационные составляющие.

- в условиях становления современных рыночных отношений, когда точная и своевременно полученная информация является основным средством для нормальной работы организации, предприятия, учреждения, использование информационных и коммуникационных технологий позволяет работать с информационным потоком, не только отслеживая требуемую информацию, но и оперативно использовать полученные данные в системах поддержки принятия решений, моделирования и прогнозирования.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
самостоятельная работа на компьютере в Интернете	16
самостоятельная внеаудиторная работа	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3. 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	- устная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
знать: основные понятия автоматизированной обработки информации;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	- тестирование
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
методы и средства сбора, обработки, хранения,	- оценка результатов выполнения

передачи и накопления информации;	лабораторно-практических работ; -тестовый контроль
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения	-устная проверка -оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение умений:	
знать методы работы с информационными и коммуникационными технологиями и применять полученные навыки в процессе профессиональной деятельности;	Практическое занятие
применять оргтехнику и программное обеспечение для создания автоматизированного рабочего места в зависимости от его типа; использовать программное обеспечение для объединения автоматизированных рабочих мест в сети.	Практическое занятие
применять прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в работе информационных и коммуникационных технологий	Практическое занятие
использовать информационные системы	Практическое занятие
использование в современных условиях пакетов прикладных программ, общих для всех отраслей; применять проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ, учитывая специфику места работы.	Практическое занятие
применять экспертные системы, системы поддержки принятия решений, системы моделирования и прогнозирования	Практическое занятие

ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам технологической продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и 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 качества;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно – методических стандартов;
- терминологию и единицы действующих величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21(из них 2 часа консультаций)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы;	8
- подготовка к практическим занятиям;	2
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	3
- подготовка сообщений по теме: «Стандартизация и экология»;	2
- консультации;	2
- подготовка презентаций по темам курса.	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

3. 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
Освоенные умения:	
- применять требования нормативных документов к основным видам технологической продукции (услуг) и процессов	Тестирование Инд. опрос Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Инд. опрос Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ Письменная проверка
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ Инд. опрос
Усвоенные знания:	
- основные понятия метрологии;	Тестирование Инд. опрос Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ
- формы подтверждения качества и соответствия;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ Письменная проверка
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно – методических стандартов;	Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ
- терминологию и единицы действующих величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тестирование Экспертная оценка выполнения самостоятельной и практической работ Дифференцированный зачёт

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности может быть использована при изучении дисциплины в группах СПО технического профиля ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- **формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
- **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- **освоение знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

Программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности направлена на формирование у обучающихся общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

Обучающиеся должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающих в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов;
- консультаций - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
внеаудиторная самостоятельная работа: составление презентаций, решение правовых ситуации, ознакомление с нормативными актами	20
Консультаций	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3. 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
Освоение умений:	
использовать необходимые нормативные правовые акты;	рассмотрение правовых ситуаций индивидуальные задания
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	Индивидуальные задания рассмотрение правовых ситуаций
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности	Индивидуальные задания рассмотрение правовых ситуаций
Усвоение знаний:	
основные положения Конституции Российской Федерации;	опрос индивидуальные задания
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	опрос индивидуальные задания
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	опрос
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе	Тестирование Опрос

профессиональной деятельности;	Индивидуальные задания
организационно-правовые формы юридических лиц;	Опрос Индивидуальное задание
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Опрос Индивидуальное задание
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Опрос Индивидуальное задание
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	Тестирование Контрольная работа Индивидуальные задания
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Опрос Индивидуальное задание
право социальной защиты граждан;	Опрос Индивидуальное задание
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Тестирование Контрольная работа Индивидуальные задания
виды административных правонарушений и административной ответственности;	Опрос Индивидуальные задания
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Опрос Индивидуальные задания
Итоговый контроль	Дифференцированный зачет

ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

- основные положения экономической теории;

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 207 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов; самостоятельной работы обучающегося - 69 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	207
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	69 (в том числе 10 консультаций)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;	59
- консультации	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. 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
Умения: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	- оценка результатов выполнения практических работ;
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	-устная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: основные положения экономической теории;	- устная проверка - тестовый контроль
принципы рыночной экономики;	- устная проверка
современное состояние и перспективы развития отрасли;	- устная проверка
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	- устная проверка
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- устная проверка - тестовый контроль
механизмы формирования заработной платы;	устная проверка - тестовый контроль
формы оплаты труда;	устная проверка - тестовый контроль
стили управления, виды коммуникации;	-тестовый контроль
принципы делового общения в коллективе;	-устная проверка
управленческий цикл;	-тестирование
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	-письменная проверка; тестовый контроль
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	-тестовый контроль; - устная проверка
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	-тестовый контроль - оценка результатов выполнения практических работ;

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	16 (из них 2 часа консультаций)

в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Производственный травматизм и профессиональные заболевания», «Доврачебная помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве», «Электробезопасность», «Пожарная безопасность», «Вредные производственные факторы». - поиск информации по теме «Требование ГОСТ (СанПиН, СНИП) к материалам», заполнение отчета.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

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
Умения	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- тестирование
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	
Знания	
системы управления охраной труда в организации;	- устная проверка
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	- тестирование
обязанности работников в области охраны труда;	- устная проверка
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- устная проверка
возможные последствия несоблюдения технологических	- устная проверка

процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- устная проверка
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- устная проверка

ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **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 учебный цикл.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям среднего профессионального образования;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 32 часа, консультаций – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32 (2 часа консультаций)
в том числе:	
-подготовка опорного конспекта по теме: «Личная безопасность в условиях ЧС природного характера»	1
-подготовка опорного конспекта по теме: «Личная безопасность в условиях ЧС техногенного характера	1
- подготовка презентации по теме: «Основные виды оружия и их поражающие факторы»	
-подготовка сообщения о крупнейших природных и техногенных мировых катастрофах.	2
- подготовка опорного конспекта по теме: «Терроризм и террористическая деятельность, их цели и последствия»	1
- подготовка опорного конспекта по теме : « Основы противодействия терроризму и экстремизму в Российской Федерации»	3
- подготовка опорного конспекта по теме: «Уголовная ответственность за террористическую деятельность»	

- проработка конспектов занятий	
- подготовка опорного конспекта по теме: «Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций»	1
-подготовить опорный конспект по теме: «Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики»	2
- подготовка опорного конспекта по теме: «Патриотизм и верность воинскому долгу-качества защитника Отечества»	
-подготовка опорного конспекта по теме «Дружба и войсковое товарищество»	3
-подготовка опорного конспекта по теме «Особенности военной службы»	
- подготовка презентации «Классификации войск современных Вооруженных Сил России, их состав и предназначение».	3
- подготовка презентации о военной форме одежды	
- подготовка презентации о символах воинской чести.	2
- подготовка презентации на тему : «Ордена –почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе»	2
-подготовка опорного конспекта по теме: «Честь и достоинство военнослужащего Вооруженных Сил Российской Федерации»	2
- подготовка опорного конспекта по теме: «Назначение и боевые свойства автомата Калашникова»	
- подготовка презентации на тему: «Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова»	2
-подготовка опорного конспекта по теме: «Значение усвоения предметов в техникуме для подготовки к военной службе»	2
- проработка конспектов занятий	
- подготовка опорного конспекта по теме: «Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика»	1
-подготовка опорного конспекта по теме: «Инфекции, передаваемые половым путем. Меры их профилактики»	1
- подготовка опорного конспекта по теме: «Понятие о ВИЧ – инфекции и СПИДе. Меры профилактики ВИЧ-инфекции»	
- подготовка опорного конспекта по теме: «Семья в современном обществе. Законодательство и семья»	4
- проработка конспектов занятий	
	1

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- тестовый контроль; - защита реферата (компьютерной презентации).

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
применять первичные средства пожаротушения;	тестовый контроль;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- оценка результатов выполнения практических работ; - защита презентаций
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	- тестовый контроль, защита реферата (компьютерной презентации).
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	тестовый контроль
оказывать первую помощь пострадавшим;	оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: 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;	тестовый контроль оценка результатов выполнения практических работ;
основы военной службы и обороны государства;	устная проверка
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	тестирование

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	тестовый контроль, устная проверка
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	тестовый контроль
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	тестовый контроль
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	тестовый контроль
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	тестовый контроль оценка результатов выполнения практических работ;

ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

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

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

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;

- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов,
самостоятельной работы обучающегося - 28 часов,
консультаций – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>3</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	<i>40 (28+12)</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы;	<i>15</i>
- подготовка к практическим занятиям;	<i>5</i>
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	<i>15</i>
- подготовка презентаций по темам курса.	<i>5</i>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. 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
Умения: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать эффективность его использования;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
Знания:	тестовый контроль
новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; виды, назначение;	устная проверка
нормативные акты, регламентирующие использование торгового-технологического оборудования; классификацию;	тестирование
устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового-технологического оборудования;	письменная проверка, тестовый контроль
конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования, общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	тестовый контроль

ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства:

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов;

консультаций – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	29 (18+12)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы;	8
- подготовка к практическим занятиям;	4
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	8
- анализ работы производства.	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.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
Уметь: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;	письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях,
проводить бракераж готовой продукции.	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по анализу своей производственной работы на учебной практике
Знать: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;	- устная проверка - тестовый контроль - защита реферата (компьютерной презентации).
структуру предприятий; нормативную базу деятельности;	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;	- тестирование - защита реферата (компьютерной презентации).
оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;	письменная проверка, тестовый контроль Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.

ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей -

19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 57 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 11 часов;

консультаций – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38

в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	19 (11+8)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы;	8
- подготовка к практическим занятиям;	
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- анализ работы производства.	
- подготовка докладов, рефератов по темам курса.	5
	3
	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. 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
Умения: Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
Организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	- письменная проверка
виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по найденной информации по теме «Столовая посуда, приборы, столовое белье»
правила составления и оформления меню, карты вин;	- оценка результатов выполнения практических работ;

общие правила сервировки и оформления столов;	- тестовый контроль
особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	- устная проверка
порядок предоставления различных услуг;	- тестирование
организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	- письменная проверка, тестовый контроль

ОП.13 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии - 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

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

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

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

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

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

- счета бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	4
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16 (из них 6 консультаций)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы;	4
- оформление практических работ;	2
- определение типа изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций;	4
- изучение нормативных актов;	2
- подготовка реферата « Принципы и методы учета, применяемые в общественном питании».	4
- консультации	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: счета бухгалтерского учета;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ;
структуру и виды бухгалтерского баланса;	- оценка результатов выполнения практических работ
документы хозяйственных операций;	- устная проверка;
организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях	- письменная проверка, - тестовый контроль

ОП 14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

- производить расчеты потребного сырья, новых блюд и кондитерских изделий;
- готовить новые полуфабрикаты;
- готовить различные блюда и кондитерские изделия с учетом новых технологий;
- производить органолептическую оценку качества нового сырья, полуфабрикатов, блюд и кондитерских изделий.

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

- новые виды сырья и полуфабрикатов;
- новые вспомогательные материалы;
- ассортимент изделий из нового сырья;
- новые технологии приготовления и оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 23 часа;

консультаций – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) и консультации	27 (23+4)
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	7
- работа с периодическими изданиями;	
- поиск информации по темам курса в дополнительных информационных источниках.	14
	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: -производить расчеты потребного сырья, новых блюд и кондитерских изделий;	-оценка результатов выполнения практических заданий;
-готовить новые полуфабрикаты;	-письменная проверка; -тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических заданий;
-готовить различные блюда и кондитерские изделия с учетом новых технологий;	-письменная проверка -оценка результатов выполнения практических заданий; -тестовый контроль;
-производить органолептическую оценку качества нового сырья, полуфабрикатов, блюд и кондитерских изделий.	-экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических заданий; -экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Знать: -новые виды сырья и полуфабрикатов;	-письменная проверка; -тестовый контроль;
-новые вспомогательные материалы;	-письменная проверка; -тестовый контроль;
-ассортимент изделий из нового сырья;	-письменная проверка; -тестовый контроль;
-новые технологии приготовления кулинарных блюд, супов, соусов, блюд из мяса и рыбы, птицы и дичи, из яиц, творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;	-письменная проверка; -тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических заданий;
-новые технологии оформления тортов и пирожных.	-письменная проверка; -тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических заданий.

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, 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 полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка 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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 259 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 125 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа;

консультаций – 10 часов

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	223	125	84	-	62 (52+10)	-	36	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	259	125	84	-	62 (52+10)	-	36	36

3. 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. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на

	приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;

	- правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;

	птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач,	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, 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 сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 387 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

консультаций – 20 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции***, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	351	210	96	-	105 (85+20)	-	36	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	387	210	96	-	105 (85+20)	-	36	36

4. 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. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	канапе, легких и сложных холодных закусок;	
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;	
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
5. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
6. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
7. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 780 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 528 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 352 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 138;

консультаций – 38 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	600	352	170	30	176 (138+38)	30	72	-
	Производственная практика, часов	180							180
	Всего:	780	352	170	30	176 (138+38)	30	72	180

4. 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. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента первых блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных супов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- знание ассортимента сложных горячих соусов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования;	- Тестирование; - Тестирование;

	- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих соусов; - знание правил соусной композиции и вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - знание ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).	- знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного,	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации

	теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
--	--	---

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 128 час;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	120	68	44	34	18	
ПК 2-4	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий	300	188	76	94	18	
	Производственная практика, часов	36					36

	Всего:	456	256	120	128	36	36
--	---------------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------

4. 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 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Тестирование;

	праздничного хлеба. - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность расчета количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;

	- выявление дефектов мучных кондитерских изделий и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий;	- Тестирование;
ПК 3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность организации процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- правильность организации технологических линий по производству сложных отделочных полуфабрикатов - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора приемов и способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
---	--	--

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

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 (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, 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:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –249 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;
учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-2	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	213	118	52	-	59	-	36	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	249	118	72	-	59	-	36	36

4. 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. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на

	безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;	лабораторно-практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов;	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

	- знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	- Тестирование;
--	--	-----------------

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.

задач, профессионального и личностного развития	- Широта использования различных источников информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерные презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.
--	--	--

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего 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:

- 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 246 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;

учебной практики -36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	210	116	26	-	58	-	36	-
	Производственная практика, часов	36							36
	Всего:	246	116	56	-	58	-	36	36

4.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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - участие в планировании работы структурного подразделения; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - устный и письменный опрос; - решение экономических задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - тестирование
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам МДК; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по

	работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	профилю специальности); - решение ситуационных задач;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте;	- тестирование; - решение ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - отчеты по практическим работам.

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю

	Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
6. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
7. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
8. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
9. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
10. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
11. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
12. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
13. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
14. Готовить простые холодные и горячие соусы.
15. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
16. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
17. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
18. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
19. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, 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;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;
- выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 790 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 394 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 263 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

консультаций – 32 часа;

учебной и производственной практики – 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 11	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 «ПОВАР»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Осуществление технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.	259	101	70	-	50 (40+10)	-	108	-
ПК 4-16	Раздел 2. Осуществление технологических процессов приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.	423	162	84	-	81 (59+22)	-	180	-
	Производственная практика, часов	108							108
	Всего:	790	263	154	-	131 (99+32)	-	288	108

Практикоориентированность составляет 69 %

4. 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. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов; - Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;

ПК 2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ -тестирование - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса,	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Оформление результатов лабораторно-

	мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	практической работы; - Тестирование;
ПК 4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Тестирование; - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);

	грибов; - Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации	- Тестирование - Оформление и защита отчета по практической работе
ПК 5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа;

	- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации	- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.	- правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование;

	творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд; - точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность выбора режимов хранения готовых	- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
--	---	--

	простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;	
ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

	для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуска простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК 8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуска первых блюд;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	- точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.	- Проверочная работа; - Тестирование;
ПК 9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; - соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;	- Тестирование - Текущий контроль в форме: - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.
ПК 10. Готовить простые холодные и горячие соусы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по

	повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.	профилю специальности). - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Тестирование - Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК 11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации	действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
--	--	---

ПК 12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении
---	--	---

	мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;	учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно- практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК 13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов)

	- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуски бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;	- Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики -Тестирование;
ПК 14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование;

	инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок; -точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;	- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов); - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК 15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;	действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
--	--	---

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основных видов деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК.7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.

ПК.7.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.

ПК.7.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК.7.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК.7.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.7.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.

ПК.7.7 Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК.7.8 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК.7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК.7.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК.7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики (производственного обучения):

– обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

– закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений обучающихся.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **учебной практики** должен:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка 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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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;

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

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;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;
- выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 540 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 72 часа,

В рамках освоения ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.06. Организация работы структурного подразделения. - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (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.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями (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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными компетенциями (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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК.7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.

ПК.7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.

ПК.7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК.7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК.7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.

ПК.7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК.7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК.7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК.7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК.7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и	- Тестирование;

подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики

	продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	(по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,

	полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

	приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	и мясных блюд и закусок;	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента первых блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных супов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, во время проведения учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 3.2. Организовывать и проводить	- знание ассортимента сложных горячих соусов; - знание вариантов сочетания	- Тестирование; - Тестирование;

приготовление сложных горячих соусов.	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих соусов; - знание правил соусной композиции и вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - знание ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во

	птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-

	праздничного хлеба; -правильность выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность расчета количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий	технической документацией на практических занятиях - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выявление дефектов мучных кондитерских изделий и выполнение действий по их исправлению;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;

	- точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность организации процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- правильность организации технологических линий по производству сложных отделочных полуфабрикатов - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка

	- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора приемов и способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;	мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление	- знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и	- Тестирование; - Тестирование;

сложных горячих десертов.	дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - участие в планировании работы структурного подразделения; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - устный и письменный опрос; - решение экономических задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - тестирование

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам МДК; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте;	- тестирование; - решение ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - отчеты по практическим работам.
ПК.7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов; - Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ;

	овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;
ПК.7.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ - тестирование - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики

	обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	(по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Оформление результатов лабораторно-практической работы; - Тестирование;
ПК.7.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Тестирование; - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-

	овощей и грибов; - Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации	практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование - Оформление и защита отчета по практической работе
ПК.7.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;

	круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации	- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ПК.7.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.	- правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	- точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;	- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.7 Готовить бульоны и отвары, простые супы.	- правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики,

	приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;	производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.8 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения бракеража	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Проверочная работа;

	готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.	- Тестирование;
ПК.7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; - соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;	-Тестирование - Текущий контроль в форме: - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.
ПК.7.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам,	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики;

	холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.	- Тестирование - Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.11.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;

	готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации	- Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);

	по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;	- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.13.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов)

	продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;	- Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики -Тестирование;
ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов); - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики;

	блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов, простых холодных блюд и закусок; -точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;	- Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

	- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя	-Готовность брать на себя	- Интерпретация результатов

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основных видов деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК.7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.

ПК.7.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.

ПК.7.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК.7.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК.7.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.7.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.

ПК.7.7 Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК.7.8 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК.7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК.7.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК.7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является:

- Формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС.

Задачами производственной практики являются:

- Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является дифференцированный зачет. По завершению изучения профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **производственной практики** должен:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка 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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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;

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

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;

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;
- выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 468 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 36 часов,

В рамках освоения ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 36 часов,
В рамках освоения ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 180 часов,
В рамках освоения ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 36 часов,
В рамках освоения ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 часов,
В рамках освоения ПМ.06. Организация работы структурного подразделения. - 36 часов,
В рамках освоения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 108 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (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.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями (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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными компетенциями (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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

ПК.7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.

ПК.7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.

ПК.7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК.7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК.7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК.7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.

ПК.7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- ПК.7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- ПК.7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК.7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК.7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК.7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
- ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

	приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при

	сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики

	приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;	(по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента первых блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,

	оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных супов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;	инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, во время проведения учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- знание ассортимента сложных горячих соусов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих соусов; - знание правил соусной композиции и вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-

	охлажденном и замороженном виде;	практических занятиях;
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - знание ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 3.4. Организовывать и проводить	- знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и

приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.- точность	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и

изделий и праздничного хлеба.	проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность расчета количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий	оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильность соблюдения требований по безопасной	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выявление дефектов мучных кондитерских изделий и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий;	- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность организации процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий - соблюдение температурного режима	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении

	при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;	учебной практики -Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- правильность организации технологических линий по производству сложных отделочных полуфабрикатов - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора приемов и способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);

	сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов;	- Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и

	- точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - участие в планировании работы структурного подразделения; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - устный и письменный опрос; - решение экономических задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - тестирование
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам МДК; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых

	работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	(деловых) играх и тренингах; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте;	- тестирование; - решение ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - отчеты по практическим работам.
ПК.7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов; - Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;
ПК.7.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ -тестирование

	- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Оформление результатов лабораторно-практической работы; - Тестирование;
ПК.7.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря

	- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации	-Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Тестирование; - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование - Оформление и защита отчета по практической работе
ПК.7.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность организации рабочего	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и

	места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации	производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ПК.7.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.	- правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование;

	места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд; - точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;	- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.7 Готовить бульоны и отвары, простые супы.	- правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка при

	простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;	работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.8 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,

	оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.	инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Проверочная работа; - Тестирование;
ПК.7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; - соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;	-Тестирование - Текущий контроль в форме: - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.
ПК.7.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и

	холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.	производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Тестирование -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.11.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

	рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации	по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК.7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность соблюдения правил по	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения

	безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;	производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК.7.13.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - точность проведения процесса проверки исправности	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и

	механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; - точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;	оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов) - Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики -Тестирование;
ПК.7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);

	простых холодных блюд и закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов, простых холодных блюд и закусок; -точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов); - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК.7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;	-Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
--	---	---

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.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.

	информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

