

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ТОГБПОУ

«Индустириально-  
промышленный техникум»

Л. Михайличенко

«30» августа \*2019г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки специалистов среднего звена*

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: техник-технолог

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения:

на базе среднего общего образования – 1 года 10 мес.

Организация разработчик: ТОГБПОУ «Индустириально-промышленный техникум»

Рассказово – 2019 год

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Общие положения
  - 1.1. Требования к поступающим
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника
2. Характеристика подготовки
3. Учебный план
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО
5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы

## 1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. приказом МОН РФ № 384 от 22 апреля 2014 года;
3. Устав Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Индустриально-промышленный техникум»;
4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291.
9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968.

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция**- способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности;

#### 1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

#### 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

#### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания в качестве техника-технолога.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: третий;

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: третий.

## 2. Характеристика подготовки

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве техника-технолога на предприятиях и организациях индустрии питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

**ОГСЭ.00** **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

***П.00***      ***Профессиональный цикл***

**ОП.00**      **Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
<b><i>ПМ.00</i></b>	<b><i>Профессиональные модули</i></b>
<b><i>ПМ.01</i></b>	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></b>
<b><i>ПМ.02</i></b>	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i></b>
<b><i>ПМ.03</i></b>	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i></b>
<b><i>ПМ.04</i></b>	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b>
<b><i>ПМ.05</i></b>	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i></b>
<b><i>ПМ.06</i></b>	<b><i>Организация работы структурного подразделения</i></b>

#### **4. Материально-техническое и кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального образования в соответствии с требованиями п.7.15 ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый студент обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех студентов.

Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с образовательными учреждениями и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум » располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО**

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования

6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

<b>Оборудование</b>	<b>Количество, шт.</b>	<b>Габариты, мм</b>
Стол производственный	4	1500x600x800
Стол производственный	4	1200
Стол 800x800	4	
Весы настольные электронные производственные	4	
Плита индукционная 4х конфорочная	4	
Миксер планетарный 2-3 л.	4	
Микроволновая печь	2	
Мясорубка электрическая	1 шт	
Печь конвекционная	3шт	
Холодильный шкаф 5 уровневый	4	
Шкаф интенсивной заморозки	1	
Стеллаж 4-х уровневый 1000	4	
Стол с моечной ванной 1200	4	
Смеситель холодной и горячей воды	4	
Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	4	
Набор первой медицинской помощи	1	
фритюрницы	2 шт	
Микроволновая печь	2	
слайсер	1 шт	
Морозильная камера 4 уровневая	1	
Чайник электрический	2	
Кипятильник производственный 20 л	1	
измельчитель	4 шт	
блендер	4 шт	
Соковыжималка электрическая	1	
термомикс	1	
Доски разноцветные	4 комплекта	
Резиновые коврики	6 шт	
Доска из камня для темперирования шоколада	1	
Вакуумный упаковщик	1	



### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	31	2	6	-	2	-	11	52
2 курс	17	-	12	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

**График учебного процесса (в неделях) по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (2019 г.)**

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																					
	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27-02	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29-04	05-11	12-18	19-25	26-31							
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	п	п	д	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	п	п	п	п	т	т	т	т	т	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д
2	т	т	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	т	т	т	т	д	к	к	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д

т - Теоретическое обучение

д - Промежуточная аттестация

и - Государственная итоговая аттестация

к - Каникулы

у - Учебная практика

п - Производственная практика

д - Преддипломная практика



**2. Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						I курс		II курс	
			максимальная	самостоятельная	всего занятий	Обязательная аудиторная			1 сем. 15 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 15 нед.	4 сем. 13 нед.
						в т. ч.						
						Занятий в группах и потоках (лекций,	Занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) для СПО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>/ЗДЗ/0Э</b>	<b>792</b>	<b>372</b>	<b>420</b>	<b>64</b>	<b>356</b>		<b>134</b>	<b>146</b>	<b>66</b>	<b>74</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-/КР/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.02	История	-/ДЗ/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/ДЗ	324	162	162	0	162		43	43	38	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	з/з/з/ДЗ	324	162	162	0	162		43	55	28	36
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ЗДЗ/0Э</b>	<b>311</b>	<b>103</b>	<b>208</b>	<b>146</b>	<b>62</b>		<b>62</b>	<b>126</b>	<b>20</b>	
ЕН.01	Математика	-/ДЗ/-/-	48	16	32	20	12			32		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/ДЗ/-	61	20	41	34	7			21	20	
ЕН.03	Химия	-/ДЗ/-/-	202	67	135	92	43		62	73		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5ДЗ/12Э</b>	<b>2369</b>	<b>549</b>	<b>1820</b>	<b>716</b>	<b>1074</b>	<b>30</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>5ДЗ/1Э</b>	<b>480</b>	<b>160</b>	<b>320</b>	<b>227</b>	<b>93</b>		<b>120</b>	<b>140</b>	<b>18</b>	<b>42</b>
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э/-/-/-	54	18	36	20	16		36			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-	63	21	42	28	14			42		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ/-/-/-	54	18	36	28	8		36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/Э/-/-	90	30	60	40	20		18	42		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/ДЗ	63	21	42	38	4					42
ОП.08	Охрана труда (адаптационная)	-/ДЗ/-/-	54	18	36	24	12			18	18	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	102	34	68	49	19		30	38		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13Дз/10Э</b>	<b>1889</b>	<b>389</b>	<b>1500</b>	<b>489</b>	<b>981</b>	<b>30</b>	<b>260</b>	<b>416</b>	<b>472</b>	<b>352</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>435</b>	<b>109</b>	<b>326</b>	<b>153</b>	<b>173</b>		<b>82</b>	<b>244</b>		

	<b>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>											
МДК.01. 01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/Э/-/-	327	109	218	153	65		82	136		
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	36		36		36			36		
ПП.01	Производственная практика ( по профилю специальности	-/ДЗ/-/-	72		72		72			72		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>213</b>	<b>35</b>	<b>178</b>	<b>44</b>	<b>134</b>		<b>178</b>			
МДК.02. 01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э/-/-/-	105	35	70	44	26		70			
УП.02	Учебная практика	Дз/-/-/-	36		36		36		36			
ПП.02	Производственная практика ( по профилю специальности	ДЗ/-/-/-	72		72		72		72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>426</b>	<b>94</b>	<b>332</b>	<b>110</b>	<b>192</b>	<b>30</b>		<b>172</b>	<b>160</b>	
МДК.03. 01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/-/Э/-	282	94	188	110	48	30		100	88	
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика	-/-/ДЗ/-	144		144		144			72	72	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий</b>	<b>2Дз/1Э</b>	<b>205</b>	<b>32</b>	<b>173</b>	<b>45</b>	<b>128</b>				<b>173</b>	
МДК.04. 01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных	-/-/ДЗ/-	97	32	65	45	20				65	
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика	-/-/ДЗ/-	108		108		108				108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>3Дз/1Э</b>	<b>228</b>	<b>40</b>	<b>188</b>	<b>57</b>	<b>131</b>				<b>40</b>	<b>148</b>
МДК.05. 01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/-/-/ДЗ	120	40	80	57	23				40	40
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	108		108		108					108
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>2Дз/2Э</b>	<b>382</b>	<b>79</b>	<b>303</b>	<b>80</b>	<b>223</b>				<b>99</b>	<b>204</b>
МДК.06. 01	Управление структурным подразделением организации	-/-/-/Э	238	79	159	80	79				99	60
УП.06	Учебная практика											
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	144		144		144					144
<b>ИТОГО</b>		<b>/20Дз/12Э</b>	<b>3472</b>	<b>1024</b>	<b>2448</b>	<b>926</b>	<b>1492</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
	Преддипломная практика				144							144

	Промежуточная аттестация	4			144				36	36	36	36
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы	6			216							216
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>12</b>										
<b>Консультации 4 часа на одного обучающегося в год</b> <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Дипломный проект (работа) 1.2. Выполнение дипломного проекта (работы) с 20.05. по 16.06 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 17.06 по 30.06. (всего 2 нед.)			Всего									
			2952						468	648	396	216
									36	36		
									72	144	180	252
												144
									3	3	3	3
									3	7	5	5

## **5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **5.1. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК. Формы и условия проведения промежуточной аттестации определяются на основании разрабатываемой ежегодно программой промежуточной аттестации по специальности, утв. директором техникума.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников привлекаются внешние эксперты – работодатели.

### **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к ВКР определяются Программой государственной итоговой аттестации, разрабатываемой в техникуме ежегодно на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Минобрнауки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной. Государственная итоговая аттестация выпускников является заключительной частью основной профессиональной образовательной программы и проводится с целью определения соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Не допускаются к итоговой аттестации выпускники, не сдавшие итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам и не освоившие все виды практики в соответствии с указанными видами профессиональной деятельности.

Для проведения итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия численностью не менее 5 человек, которая руководствуется в своей деятельности Федеральными государственными образовательными стандартами в части государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по профессии.

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустиально-промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П.Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

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

Рассмотрено на методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.

Руководитель МК \_\_\_\_\_

Рассказово- 2019г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Ефремова В И. преподаватель спецдисциплин

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной 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:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	<b>72</b>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<b>48</b>
<i>Практических работ</i>	<b>16</b>
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</i>	<b>24</b>
<i>в том числе:</i> <i>составление электронной презентации по заданной теме</i> <i>подбор из различных источников изречений философов</i> <i>выполнение творческой работы</i> <i>составление конспекта</i> <i>составление вопросов для самопроверки</i> <i>написание рефератов</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества</b>		<b>10</b>	
Философия. Функции и роль в обществе	Содержание учебного материала	2	1
	Философия как выражение мудрости в рациональных формах. Категории философии .Мировоззрение и его структура и формы. Человек и его бытие как центральная проблема философии . Методологическая роль философии и ее функции		
Возникновение философии	Материализм и идеализм – основные направления в философии. Природа бытия. Основные разделы философии: онтология, гносеология, аксиология, социальная философия, философская антропология	2	2
Основной вопрос философии	Специфика категорий, законов, принципов и методов философии. Основной вопрос философии и его сущность	2	2
	<u>Практическая работа</u> Роль и место философии в духовной жизни общества Кем вы себя считаете: агностиком, скептиком, оптимистом, рационалистом...?	4	
	Самостоятельная работа: Составление электронной презентации на тему: «Роль и место философии в духовной жизни общества, в системе высших нравственных ценностей»		3
<b>Раздел 2. История философии</b>		<b>18</b>	
Тема 2.1. Философия Древнего Востока.	Философское знание в Древней Индии. Китайская специфика в философии. Учения Лао-Цзы и Конфуция	1	2
Античная философия	Милетская школа. Материализм древних. Классический период философии. Эллинистическая и римская философия	2	2
Философия Сократа, Платона, Аристотеля	<u>Практическая работа</u> Философия Сократа. Философская система Платона. Учение Аристотеля о бытии. Римское государство и развитие философии	2	2
Философия эпохи Средневековья	Теоцентризм средневековой духовной культуры. Авсустин Блаженный, Ф.Аквинский	1	2
Философия Возрождения	Гуманизм как ценностная ориентация философии эпохи Возрождения	1	2
Философия Нового времени	Эпоха научной революции. Эмпиризм Ф. Бэкона. Рационализм Р. Декарта	1	2

Философия Просвещения	Деизм (Вольтер, Монтескье. Руссо, Кондильяк). Атеистическо-материалистическое направление (Мелье, Ламетри. Дидро, Гельвеций, Гольбах) . Утопическо-социалистическое (коммунистическое) (Мабли, Морелли, Бабеф, Оуэн, Сен-Симон)	1	2
Немецкая классическая философия	Немецкий идеализм и социально-исторические условия эпохи. Критическая философия И. Канта. Абсолютный идеализм Г.В.Ф. Гегеля. Антропологический материализм Л. Фейербаха	1	2
Марксистская философия	Марксизм как философское течение. Диалектический и исторический материализм марксизма	1	2
Русская религиозная философия.	Западники и славянофилы в русской философии. Русская религиозная идеалистическая философия. Русский космизм. Судьба русской философии в XX веке	1	2
Современная философия	Содержание учебного материала	2	2
	Место и роль философии в культуре XX века. Философское открытие З. Фрейда. Философия А. Шопенгауэра и Ф. Ницше. Экзистенциализм. Западная религиозно-философская мысль XX века - неотомизм		
	<u>Практическая работа</u> История философии. Современная наука и философия о проблеме происхождения человека.	4	
	Самостоятельная работа: Составление электронной презентации на тему « <b>История философии</b> ». Подбор из различных источников изречений философов и их пояснение		3
<b>Раздел 3. Основные философские проблемы</b>		<b>19</b>	
Философия бытия	Категория «бытие» и ее роль в философии. Материя, ее основные свойства. Материя, атрибуты, уровни организации и виды. Философская картина мира и ее связь с различными концепциями бытия	1	2
Философия сознания	Сознание как отражение бытия. Онтологический и гносеологический аспекты сознания. Основные структурные компоненты сознания. Мышление. Рефлексия	1	2
Философия познания	Познание как предмет философского анализа. Человек как субъект познания. Многообразие форм познания. Сенсуализм и рационализм. Субъект и объект познания. Практика - критерий истины	1	2
Философия науки	Научное познание. Философские основания науки. Этические проблемы современной науки. Материалистическая картина мира и научные концепции Вселенной, основанные на принципе материального единства мира	2	2
Философия человека	Сущность проблемы человека. Историко-философский аспект проблемы человека Основные этапы антропосоциогенеза. Внутренняя противоречивость человеческой природы. Человек, индивид, личность. Свобода и ответственность личности. Философская проблема смысла	2	2

	жизни, смерти и бессмертия.		
Философия истории и общества	Философские концепции исторического развития: концепции прогрессивного однолинейного развития, концепции многолинейного развития, циклического развития. Русская философия об исторической самобытности России. П.Я.Чаадаев о судьбе России. Западники и славянофилы о русской истории. Проблема «конца истории». Понятие о цивилизации как типе общественного порядка. Структура общества. Соотношение общества и индивида. Духовная жизнь общества. Понятие культуры	1	2
Философия и религия	Религиозная картина мира. Принципиальная особенность религиозного миропонимания. Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Богочеловек или человекобог? Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями и экуменическое движение. Кризис религиозного мировоззрения.	1	2
Философия и культура	Теории происхождения культуры. Культура и культ. Человек в мире культуры. Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя культура. Массовая культура и массовый человек. Культура и контр культура. Основные контр культурные движения. Кризис культуры и пути его преодоления. Культура и природа. Искусство как феномен, организующий жизнь. Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Гений – совершенный человек. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства. Искусство в эпоху постмодернизма.	1	2
Глобальные проблемы современности	Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Наука и ее влияние на будущее человечества. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	1	2
Контрольная работа		1	
	<u>Практическая работа</u> <b>Основные философские проблемы современности. Философское понимание мира. Философия человека. Философия деятельности.</b>	6	
	Самостоятельная работа: 1 Выполнение творческой работы в форме буклета – ответа на вопрос: «Кем Вы себя считаете: агностиком, скептиком, оптимистом, рационалистом...?», 2 Составление вопросов для самопроверки на тему: «Человек в информационно - техническом мире 3Самостоятельная работа: 1. Современная наука и философия о проблеме происхождения человека. 2. Фундаментальные характеристики человека. 3. Основополагающие категории человеческого бытия. 4. Сознание, мышление, язык. 5. Культ и культура. 6. Проблемы современной массовой культуры. 7. Культура и контр культура, основные контр культурные движения. 8. Проблема «конца истории».		3
Контрольная работа		1	
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории и основ философии.

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. *Алексеев П. В., Панин А. В. Философия. – М. : Проспект, 2009. – 215с.*
2. *Волгогонова О.Д., Сидорова Н.М. Основы Философии. Учебник. – М.: Инфра-М, 2013. — 480 С*
3. *Дмитриев В. В., Дымченко Л. Д. Основы философии.– М. : ФГОУ «ВУНМЦ Росздрава», 2008. – 288 с.*
4. *Марков Б. В. Философия. – СПб. : Питер, 2014. - 256 с.*
5. *Философия: учебник/ под ред. В. Н. Лавриненко. – М. : Юристъ, 2008. – 304 с.*
6. *Иконникова Г. И., Лавриненко В. Н. Философия: учебник –М.:Юристъ, 2012.-520 с.*

Дополнительные источники:

1. *Нижников С.А. Философия. Курс лекций. - М.: Экзамен, 2017. - 396 с.*
2. *Стрельник О.Н. Философия. Конспект лекций. - М.: Высшее образование, 2009. - 335 с.*

Интернет-ресурсы

[www.wikipedia.ru](http://www.wikipedia.ru)

[www.filosof.historic.ru](http://www.filosof.historic.ru)

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru)

[p://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook\\_3.html](http://p://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_3.html) - Философия (Грачев В.Д. и др.)

[uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook\\_5.html](http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_5.html) Хрестоматия по философии (Буртовая Е.В.)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, реферативной работы, составления конспектов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Освоенные умения:</b> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- оценка выполнения заданий по сопоставлению основных философских категорий и понятий; - оценка результатов тестирования
<b>Усвоенные знания:</b> - 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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	- оценка точности определений разных философских понятий в форме терминологического диктанта; - оценка индивидуальных устных ответов; - оценка результатов письменного опроса в форме тестирования; - оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий; - оценка точности определения различных философских концепций; - оценка результатов защиты рефератов; - оценка выполнения заданий по сопоставлению разных философских подходов и концепций.

**Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ТОГБПОУ «ИПТ»

\_\_\_\_\_ Л. П. Михайличенко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ  
программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрена на методической комиссии  
Протокол №\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Руководитель:

\_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева

**Рассказово 2019**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г. На основании примерной программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г.

**Организация-разработчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Рассказово Тамбовской области

**Разработчик:**

Карева О.Н., учитель истории МБОУ СОШ №3 г. Рассказово Тамбовской области

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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



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

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

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Программа учебной дисциплины история является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом для подготовки рабочих и служащих по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03-1180); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; 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).

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

Учебная дисциплина «История» является общеобразовательной учебной дисциплиной (общая) из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы «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.

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

### **1. личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского

общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

### **2. метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

### **3. предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общий объем</b>	72
<b>Всего</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	-

практические занятия	16
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	224
<i>Дифференцированный зачёт</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		24	
<b>Тема 1.1.</b> Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.</i></li> <li>2. <i>Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.</i></li> <li>3. <i>Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</i></li> </ol> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Рассмотрение фото и кино материалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.</i></li> <li>2. <i>Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.</i></li> <li>3. <i>Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.</i></li> </ol> <p>Контрольные работы</p>	-	
		3	
		-	
<b>Тема 1.2.</b> Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.</i></li> <li>2. <i>Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.</i></li> <li>3. <i>Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.</i></li> </ol> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.</i></li> <li>2. <i>Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей.</i></li> <li>3. <i>Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий</i></li> </ol>	-	
		2	
		-	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся. Примерные варианты заданий:</i> <i>Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению».</i></p> <p><i>Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков с Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ - в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.</i></p>	12	

<p><b>Раздел 2.</b> Россия и мир в конце XX - начале XXI века.</p>		22	
<p><b>Тема 2.1.</b> Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.</i></li> <li>2. <i>Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.</i></li> <li>3. <i>Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.</i></li> </ol> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.</i></li> <li>2. <i>Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты.</i></li> <li>3. <i>Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.</i></li> </ol> <p>Самостоятельная работа обучающихся. Примерные варианты заданий: Предложите в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР. Попытайтесь сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.</p>	-	
<p><b>Тема 2.2.</b> Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.</i></li> <li>2. <i>Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.</i></li> <li>3. <i>Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.</i></li> </ol> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.</i></li> <li>2. <i>Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта.</i></li> <li>3. <i>Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.</i></li> </ol>	-	
<p><b>Тема 2.3.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>Россия и мировые интеграционные процессы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.</i></li> <li>2. <i>Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.</i></li> </ol>		
	<p>Лабораторные работы</p>	-	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации</i></li> </ol>	2	

	<p><i>различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.</i></p> <p>2. <i>Изучение основных образовательных проектов с 1992 г с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.</i></p>		
<p><b>Тема 2.4.</b> Развитие культуры в России.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <i>Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».</i></p> <p>2. <i>Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.</i></p> <p>3. <i>Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.</i></p>		
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. <i>Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры».</i></p> <p>2. <i>«Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира.</i></p> <p>3. <i>Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеввропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.</i></p>	-	
		2	
<p><b>Тема 2.5.</b> Перспективы развития РФ в современном мире.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <i>Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.</i></p> <p>2. <i>Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов - главное условие политического развития.</i></p> <p>3. <i>Инновационная деятельность - приоритетное направление в науке и экономике.</i></p> <p>4. <i>Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека - основа развития культуры в РФ.</i></p>		
	<p>Лабораторные работы</p>	-	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. <i>Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ.</i></p> <p>2. <i>Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России.</i></p>	2	
	<p>3. <i>Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике.</i></p> <p>4. <i>«Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.</i></p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>			
		<b>Всего:</b>	<b>48</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация программы учебной дисциплины «История» требует наличия учебного кабинета, не требует наличия мастерских и лабораторий.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «История» предполагает наличие учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- набор исторических карт, таблиц, медиатека;
- интерактивные средства обучения;
- учебно-методическая документация;
- локальная сеть и выход в интернет;
- учебные электронные презентации и видеофильмы

#### 3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

##### Перечень учебных изданий

*Основные источники для студентов:*

1. Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История: учебник. — М., 2014.
2. Загладин, Н.В. Всеобщая история. История Новейшего времени.- 11 кл.- М., «Русское слово», 2013. Гриф: МинОбрНауки РФ
3. Левандовский, А.А., Щетинов, Ю.А., Мироненко, С.В. История России 11 кл. - М., «Просвещение», 2013. Гриф: МинОбрНауки РФ

*Для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
1. Арзаканян М.Ц., Ревякин А.В., Уваров П.Ю. История Франции. — М., 2010.
2. Война в Корее. — СПб., 2009.
3. Волковский Н.Л. История информационных войн. — М., 2009.
4. Галактионов М. Париж 1914. — М., 2011.
5. Герцог Х. Арабо-израильские войны. — М., 2009.
6. Дроз Ж. История Германии. — М., 2008.
7. Дуршмид Э. Победы, которых могло не быть. — М., 2009.
8. Ивашко М.И. Отечественная история. XX век. Учебное пособие в схемах. — М., 2011.
9. Лавренев С., Попов В. Советский Союз в локальных войнах и конфликтах. — М., 2011.
10. Мелин Я., Юханссон А.В., Хеденборг С. История Швеции. — М., 2008.
11. Мир Просвещения. Исторический словарь. — М., 2011.
12. Смирнов А. Арабо-израильские войны. — М., 2008.
13. Сьюк У. Корейская война. — М., 2007.

14. Типельскирх К. Вторая мировая война (любое издание).
15. Хеншелл Н. Миф абсолютизма. — СПб., 2008.
16. Шатохина-Мордвинцева Г.А. Нидерланды в новое и новейшее время. — М., 2009.
17. Шоню П. Цивилизация классической Европы. — Екатеринбург, 2009.
18. Элиас Н. Придворное общество. — М., 2012.

Учебно-методические материалы (в печатном и электронном варианте):

1. Вопросы к экзамену
2. Контрольно-измерительные материалы (варианты директорских контрольных работ, тестовые задания на проверку входных, промежуточных и рубежных знаний, умений)
3. Нормативные документы дисциплины (рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)
4. Учебное пособие «Готовимся к ЕГЭ»

#### **Дополнительная литература.**

1. Бжезинский З. Великая шахматная доска. М.: Международные отношения, 1998. - 254 с.
2. Большая энциклопедия России: Современная Россия. М.: ИДДК, 2007. MDF. eBook (компьютерное издание). 99 Мб
3. Ванюков Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века. /Д. А. Ванюков. М.: Мир книги, 2007. - 240 с.
4. Дегтев Г.В. Становление и развитие института президентства в России : теоретико-правовые и конституционные основы / Г.В. Дегтев; МГИМО (ун-т) МИД РФ, Междунар. ин-т упр. - М. : Юристъ, 2005. -237 с.
5. Дроздов Ю. Россия и мир. Куда держим курс. /Ю.Дроздов. - М.: Артстиль-полиграфия, 2009. - 352 с.
6. Изосимов Ю.Ю. Справочное пособие по отечественной истории современного периода. 1985-1997 гг. /Ю.Ю. Изосимов. - М.: Аквариум, 1998. - 217 с.
7. Кузык Б.Н.Россия и мир в XXI веке / Б.Н. Кузык. Издание второе. - М.: Институт экономических стратегий, 2006. - 544с.
8. Леонов Н. Закат или рассвет? Россия: 2000-2008. /Н.Леонов. М., 2008. - 545 с.
9. Нарочницкая Н.А. Россия и русские в современном мире. М.: Алгоритм, 2009. - 416 с.
10. Печенев В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985–2003): ист. свидетельства и размышления участника событий / В. Печенев. - М.: Норма, 2004. - 365 с.
11. Россия и страны мира. 2008. Статистический сборник. М.: Росстат, 2008. - 361 С.
12. Сурков В.Ю. Основные тенденции и перспективы развития современной России. /В.Ю. Сурков. М.: Современный гуманитарный университет, 2007. - 49 с.
13. Шубин А. Мировой порядок. Россия и мир в 2020 году. /А.Шубин. М.: Европа, 2005. - 232 с.

*Интернет-ресурсы для студентов из примерной программы:*

1. [http://www.schoolinfo.spb.ru/Новые рекомендации по преподаванию истории на ступени среднего \(полного\) общего образования и порядке аттестации учащихся по данному предмету](http://www.schoolinfo.spb.ru/Новые_рекомендации_по_преподаванию_истории_на_ступени_среднего_(полного)_общего_образования_и_порядке_аттестации_учащихся_по_данному_предмету)
2. <http://historic.ru/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/История>
4. <http://his.1september.ru>
5. [http://www.niro.nnov.ru/Мультимедиа ресурсы для преподавания истории и обществоведческих дисциплин](http://www.niro.nnov.ru/Мультимедиа_ресурсы_для_преподавания_истории_и_обществоведческих_дисциплин)
6. <http://www.twirpx.com/files/pedagogics/pedagogics/methodics/history>
7. <http://www.edu.ru>

### **3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: практико-ориентированные технологии (лабораторные и практические работы), информационные технологии (компьютерные презентации), технологии



развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады), а также просмотр и оценка отчётных работ по лабораторным и практическим занятиям.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме *контрольной работы*

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

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

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "История":</b> - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	Оперативный контроль в форме: - выполнение докладов; - проверка и оценка рефератов
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	Оперативный контроль в форме: - индивидуальный устный опрос; - фронтальный устный опрос; - тестовый контроль; - выполнение докладов; - проверка и оценка рефератов
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;	Оперативный контроль: - в форме проверки и оценки практических работ; - тестирование; - коллоквиум
	Итоговый контроль в форме контрольной работы по завершению курса дисциплины

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

Результаты (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</li> <li>- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление гражданственности, патриотизма;</li> <li>- знание истории своей страны;</li> <li>- демонстрация поведения, достойного гражданина РФ</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- гражданская позиция 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;</li> <li>- готовность к служению Отечеству, его защите;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление активной жизненной позиции;</li> <li>- проявление уважения к национальным и культурным традициям народов РФ;</li> <li>- уважение общечеловеческих и демократических ценностей</li> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинского долга</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учет Проведение воинских сборов</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям;</li> <li>- проявление общественного сознания;</li> <li>- воспитанность и тактичность;</li> <li>- демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

и ответственной деятельности;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</li> </ul>	Успешное прохождение учебной практики. Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация желания учиться;</li> <li>- сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение ценить прекрасное;</li> </ul>	Творческие и исследовательские проекты Дизайн-проекты по благоустройству
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести здоровый образ жизни;</li> <li>- занятия в спортивных секциях;</li> <li>- отказ от курения, употребления алкоголя;</li> <li>- забота о своём здоровье и здоровье окружающих;</li> <li>- оказание первой помощи</li> </ul>	Спортивно-массовые мероприятия Дни здоровья
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	Занятия по специальным дисциплинам Учебная практика Творческие проекты

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	- экологическое мировоззрение; - знание основ рационального природопользования и охраны природы	Мероприятия по озеленению территории. Экологические проекты
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;	- уважение к семейным ценностям; - ответственное отношение к созданию семьи	Внеклассные мероприятия, посвящённые институту семьи. Мероприятия, проводимые «Молодёжь+»
<b>метапредметные результаты</b>		
- 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;	- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин; - умение планировать собственную деятельность; - осуществление контроля и корректировки своей деятельности; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	- демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
- 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;	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных

<p>различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>- 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;</p>	<p>использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;</p> <p>- соблюдение техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	<p>источников.</p> <p>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;</p>	<p>- сформированность представлений о различных социальных институтах и их функциях в обществе (институте семьи, институте образования, институте здравоохранения, институте государственной власти, институте парламентаризма, институте частной собственности, институте религии и т. д.)</p>	<p>Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.</p>
<p>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p>	<p>- демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё;</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>- 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.</p>	<p>- умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

**Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально-промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)  
«Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрена на методической комиссии  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.  
Руководитель:  
\_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский)» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г. На основании примерной программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык (Английский)» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г.

**Организация-разработчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Рассказово Тамбовской области;  
ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

**Разработчик:**

Петрова М. А. - учитель иностранного языка



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК	20

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Английский язык» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования технического профиля - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования.

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

Учебная дисциплина «Английский язык» является общеобразовательной учебной дисциплиной, из обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- личностных:
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- метапредметных:
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 324 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 162 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 162 часа.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины «Английский язык» в форме д/зачета

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>324</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Итоговая аттестация по дисциплине «Английский язык» установлена в форме д/зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык» - 162 час

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Введение.	Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Приветствие, прощание Входной контроль.	6	2
Тема 1.1. Семья и семейные обязанности	Содержание учебного материала	10	2
	1 Кто это? Описание людей: внешность, характер, личностные качества. Описание своего друга, подруги. Моя биография. Грамматический материал: Структура простого предложения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном, отрицательном предложении, Артикль: определённый, неопределённый. The Present Simple Tense. The Past Simple Tense. Лексико-грамматическое тестирование Лексические единицы: Our Body. Jobs. Professions. The Future Planning. Adjectives to describe personal qualities. Time, day, date, holidays.		
	2 Моя биография . Моя биография. Грамматический материал: Структура простого предложения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном, отрицательном предложении, Артикль: определённый, неопределённый. The Present Simple Tense. The Past Simple Tense. Лексико-грамматическое тестирование Лексические единицы: Our Body. Jobs. Professions. The Future Planning. Adjectives to describe personal qualities. Time, day, date, holidays.		
3 Отцы и дети Взаимоотношения в семье, между поколениями. Проблема «отцов и детей». Отношения в колледже и вне колледжа. Грамматический материал: Модальные глаголы. Сослагательное наклонение. Лексико-грамматическое тестирование. Составление диалогов. модальных глаголов. The Past Simple Tense. The Present Simple Tense. Лексические единицы: Relationship with family			

	4	<p>Домашние обязанности Работа по дому. Домашние обязанности. Грамматический материал: The Present Simple Tense. The Past Simple Tense. The Present Continuous Tense. The Future Continuous Tense. The Past Perfect Tense. Составление рассказа «Спорт в моей жизни». Составление диалогов. Лексические единицы: Activities we do every day. The Food We Like. The Relationships We Have. Our ambitions. Sport. Activities in the water (surfing, underwater swimming, diving, sailing the yacht, windsurfing). Future Planning. Expressing the opinion. Sport. Ball Games (Football, Association Football, Soccer, Volleyball, Basketball, Handball, Hockey, Rugby, American Football, Baseball, Cricket, Tennis, Croquet). Sport. Apparatus gymnastics. Athletics. Advantages. Disadvantages. Likes and Dislikes. Sport in different seasons/winter sport, summer sport).</p>		
		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Описание внешности мужского и женского пола по фотографии (индивидуальное задание). 2. Творческое задание: подготовка коллажа «Я и мои родители». 3. Творческое задание: выполнение презентации о выдающемся спортсмене нашей страны</p>	1	
Тема 1.2. Саратов. Саратовская губерния.		Содержание учебного материала	10	2
	1	<p>Гамбов. Промышленность. Достопримечательности. Грамматический материал: Adjectives. Adverbs. There is/are/was/were/will be... The Present Simple Tense. The Present Perfect Simple. The Present Perfect Continuous. The Past Perfect Tense. Agreeing. Disagreeing. Interjections. Sequence of tenses. Типы вопросов. Лексико-грамматическое тестирование. Лексические единицы: Countries. Nationalities. Languages. Describing a place. Time Changes Places. (Describing changes).</p>		
		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p>	1	
		Содержание учебного материала	6	2
Тема 1.3. Физкультура и спорт. Здоровый образ жизни	1.	<p>Физкультура и спорт Грамматический материал: Adjectives. Adverbs. There is/are/was/were/will be... The Present Simple Tense. The Present Perfect Simple. The Present Perfect Continuous. The Past Perfect Tense. Agreeing. Disagreeing. Interjections. Sequence of tenses. Типы вопросов. Лексико-грамматическое тестирование. Лексические единицы: Countries. Nationalities. Languages. Describing a place. Time Changes Places. (Describing changes). Visiting places. Plans. Maps. A story/A poster about the place We Live in.</p>		

	2.	Спорт и игры		
	3.	Здоровый образ жизни		
Тема 1.4. Человек и природа (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала		10	2
	1	Времена года. Времена года.		
	2	Климат в Англии. Климат в стране изучаемого языка.		
	3	Экология. Экологические мировые проблемы. Охрана окружающей среды. Грамматический материал: There is/are/was/were. The Past Simple Tense. The Present Perfect Tense. Adjectives. Adverbs. The Present Simple Tense. The Past Simple Tense. The Present Continuous Tense. Лексико-грамматическое тестирование. Лексические единицы: Calendar. (Seasons, months). The geographical position of the country. Oceans. Seas. Mountains. Climatic features.		
Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовка письменного сообщения об экологической ситуации в регионе.			1	
Тема 1.5. Ученые, открытия	Содержание учебного материала		8	2
	1	Ученые. Научные открытия. Грамматический материал: Have got. Conditionals 1, 2, 3. Лексико-грамматическое тестирование. Лексические единицы: E-mails. Computer games.		
	2	Представление презентаций по теме «Ученые, научные открытия» Информационные технологии. Нанотехнологии. Радиотелефон. Сотовый телефон. Компьютер. Грамматический материал: Have got. Conditionals 1, 2, 3. Лексические единицы: Advantages and disadvantages of gas, electricity, central heating, bath/shower, washing machine, dishwasher, microwave. Likes and Dislikes about satellite TV, the Internet. Blended learning. Your own information technology.		
Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			1	2

	(опережающее, индивидуальное задание). 2. Представление презентаций по теме (опережающее задание).		
Тема 1.6. Повседневная жизнь	Содержание учебного материала	10	2
	1 Рабочий день Планирование рабочего дня. Грамматический материал: The Present Simple Tense. Review of rh - questions. Expressions with the verb "to be" (be happy, be surprised, be interested in, and be successful in...). Can/Can't. Play/go/do + sport. Present Simple (positive, negative). Составление диалогов по изучаемой теме. Лексические единицы: Daily Routine.		
	2 Распорядок дня студента колледжа. Грамматический материал: The Present Simple Tense. Review of rh - questions. Expressions with the verb "to be" (be happy, be surprised, be interested in, and be successful in...). Can/Can't. Play/go/do + sport. Present Simple (positive, negative). Составление диалогов по изучаемой теме. Лексические единицы: Daily Routine		
	3 Мой дом. Моя квартира. Грамматический материал: Предлоги места. Лексические единицы: Haus, apartment, furniture, courtyard		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление плана учебного дня с указанием времени. 2. Подготовка к написанию контрольной работы.	1	
	Промежуточный контроль: контрольная работа за 1 семестр		2
Тема 1.7. Досуг	Хобби	6	2
Тема 1.8. СМИ	Содержание учебного материала	4	2
	1 СМИ. Газеты, радио и телевидение. Газеты, журналы, книги, радио, телевидение. Грамматический материал: Present Perfect Simple. Past Simple. Количественные числительные Lexical units: Cleaving news and details of the news. Newspapers. Magazines. Home news. Foreign news. Showbiz news. Sports news. Reacting of news. Interviewing famous people. Horoscope. Agony Aunt section. Changing the news with your partner. Changing the news with your partner.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Обоснование своей точки зрения о значении СМИ.	1	

Тема 1.9. Навыки общественной жизни.	Содержание учебного материала.		18	2
	1	В магазине Грамматический материал: инфинитивные обороты. Модальные глаголы. Составление диалогов. Лексические единицы: College. The personnel of catering industry. The main shop. The kitchen staff.		
	2	У врача Грамматический материал: инфинитивные обороты. Модальные глаголы. Составление диалогов. Лексические единицы: College. The personnel of catering industry. The main shop. The kitchen staff.		
	3	Наш техникум Учеба в техникуме. Грамматический материал: обозначение времени. Парные союзы. Составление диалогов. Лексические единицы: Classrooms. Laboratory. Library. Canteen.		
	4	Моя будущая специальность Профессии. Официант, бармен, менеджер. Обязанности. Сфера деятельности. Грамматический материал: инфинитивные обороты. Модальные глаголы. Составление диалогов. Лексические единицы: College. The personnel of catering industry. The main shop. The kitchen staff.		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассказать своему сверстнику, с которым Вы познакомились в Интернете (письменно) о своем учебном заведении.</li> <li>2. Оформление проспекта об избранной профессии.</li> </ol>		1		
<i>Обобщение промежуточного материала: коллоквиум за I семестр</i>				
Тема 1.10. Россия	Содержание учебного материала		8	2
	1	Россия Национальные символы. Политическое устройство.. Грамматический материал: There is/are. While + Past Continuous. Used to. Множественное число имен существительных. Лексические единицы: Different countries. Different traditions. Great Britain. Traditions and ways. English meals. Holidays and celebrations.		
	2	Третьяковская галерея. Художники. Картины. Грамматический материал: порядок слов в сложном предложении. Лексические единицы: Visiting the museum		
	3	Государственные и церковные праздники Грамматический материал: Adjectives. Лексические единицы:		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> 1. Подготовка презентации на тему: «Мой любимый праздник». 2. Составление рассказа в качестве гида по картинной галерее.</p>		1		
Тема 1.10.	Содержание учебного материала			



Англоязычные страны	1	Англия Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865), Industrialization.	22	2
	2	Национальная картинная галерея в Лондоне Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865),		
	3	Государственные и церковные праздники Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865),		
	4	Канада Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865),		
	5	США Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865), Industrialization.		

	6	Австралия Грамматический материал: Present Perfect Simple. Comparative adjectives as...as; not as...as. Could/was able to. Past Tenses (State verbs. Action verbs). Лексические единицы: The English – Speaking Countries. Geography. Politics. The USA. The people (population, the society, immigrants). The USA. Historical Background (Pre – Colonia) America, the colonies, the Civil War (1861-1865), Industrialization.		
Тема 2.1. Цифры	Содержание учебного материала		6	2
	1	Цифры и числа Грамматический материал: повелительное наклонение. Лексические единицы: Liquid measures: tablespoon, teaspoons, cup, fluid ounces, pint, quart, gallon. Weights: Milligram, Gram, Kilogram, Centner, Ton.		
	2	Дни недели, месяцы, даты, время Грамматический материал: Имя числительное Лексический материал: cardinal numbers, ordinals		
	3	Единицы измерения Грамматический материал: повелительное наклонение Лексический материал: Inch foot fathom yard furlong statute mile nautical mile centimetre		

Тема 2.2. Основные геометрические понятия	1	Геометрические фигуры Грамматический материал: повелительное наклонения Лексический материал: Sphere octagon hombus parallelepiped square	6	2
	2	Геометрия вокруг нас Грамматический материал: повелительное наклонения Лексический материал: Sphere octagon hombus parallelepiped square		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Работа с текстом: выписать числительные (по-английски).		1	
Тема 2.3. Основные физические явления		Содержание учебного материала	6	2
	1	Физические явления Грамматический материал: модальные глаголы. Лексические единицы: physical effects		
	2	Физические явления Грамматический материал: модальные глаголы. Лексические единицы: physical effects		
<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Ситуация: у твоих родителей знаменательная дата. Ты помогаешь в приобретении продуктов. Составь список продуктов, необходимых для приготовления праздничных блюд.		1		
Тема 2.4. Химия как наука		Содержание учебного материала	18	2
	1	Белки Грамматический материал: придаточные предложения. Лексические единицы: proteins		
	2	Жиры Грамматический материал: придаточные предложения Лексические единицы: fats		
	3	Углеводы Грамматический материал: придаточные предложения. Лексические единицы: carbohydrates		
	4	Витамины Грамматический материал: придаточные предложения Лексические единицы: vitamins		
5	Минеральные вещества Грамматический материал: придаточные предложения Лексические единицы: minerals			
Тема 2.5. Экологическая проблема. Защита окружающей среды.		Содержание учебного материала	10	2
	1	Природные катастрофы. Грамматический материал: Present Simple Passive. Лексические единицы: flooding, tornado, thunderstorm		
Тема 2.4. Химия как наука	Контрольная работа по теме « Базовые химически понятия»		18	2

	2	Защита окружающей среды Грамматический материал: Present Simple Passive. Лексические единицы: environment, atmosphere		
	3	Безопасность жизнедеятельности. Грамматический материал: Present Simple Passive. Лексические единицы: environment, atmosphere		
	<i>Текущий контроль по теме «Защита окружающей среды»</i>			
Тема 2.6. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала		10	2
	1	Новые технологии Грамматический материал: Инфинитив Лексические единицы: Types of technological		
	2	Научно-технический прогресс Грамматический материал: Герундии		
	3	Отраслевые выставки Грамматический материал: Герундии		
Дифференцированный зачёт	1	Говорение. Ситуации общения по темам: «СМИ», «Наш колледж», «Моя будущая профессия», «Праздники в Англии», «Музей искусств «Метрополитен», «Третьяковская галерея».	2	2
		ВСЕГО	324	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации программы дисциплины «Английский язык» имеется кабинет английского языка  
Оборудование учебного кабинета:

- учебная мебель;
- рабочее место учителя;
- доска.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- экспозиционный экран,
- аудио-центр,
- компьютер

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Английский язык»

Перечень учебных изданий Основные источники для студентов:

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.
2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2015.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
4. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.
7. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

Для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Интернет-ресурсы:

- [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики);  
[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).  
[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»). [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

Методические разработки:

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкция по технике безопасности, критерии оценок).

2. КОС.

3. Методическая разработка урока «Деловой английский».

### 3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, рефераты) по соответствующим темам. Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине «Английский язык» предусматривает проведение дифференцированного зачета в форме контрольного тестирования с элементами устного опроса.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Английский язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, в форме устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий - проектов, рефератов, презентаций.

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "Английский язык":	
– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	Оперативный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– индивидуальный устный опрос;</li> <li>– фронтальный устный опрос;</li> <li>– тестовый контроль;</li> <li>– письменные задания;</li> <li>– ролевые игры;</li> </ul>
– 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;	Оперативный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– индивидуальный устный опрос;</li> <li>– фронтальный устный опрос;</li> <li>– тестовый контроль;</li> <li>– письменные задания;</li> <li>– ролевые игры;</li> </ul>
– 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;	Оперативный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– индивидуальный устный опрос;</li> <li>– фронтальный устный опрос;</li> <li>– тестовый контроль;</li> <li>– письменные задания;</li> <li>– ролевые игры;</li> </ul>
– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	Оперативный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– индивидуальный устный опрос;</li> <li>– фронтальный устный опрос;</li> <li>– тестовый контроль;</li> <li>– письменные задания;</li> </ul>
	Рубежный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирования (письменное или компьютерное).</li> </ul>
Итоговый контроль:- дифференцированный зачет	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

Результаты (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<p>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</p> <p>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</p> <p>– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</p>	<p>- проявление гражданственности, патриотизма;</p> <p>– знание истории своей страны</p> <p>– знание о достижениях национальных культур своей страны и страны изучаемого языка</p> <p>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям;</p> <p>- проявление общественного сознания;</p> <p>воспитанность и тактичность;</p> <p>демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<p>– осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>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;</p> <p>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>– сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</p> <p>- демонстрация желания учиться;</p> <p>- сознательное</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях
<b>Метапредметные результаты</b>		
– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<p>– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</p> <p>– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</p>	<p>- организация самостоятельных занятий в ходе изучения дисциплины;</p> <p>выбор и применения методов и способов решения задач</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>- сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</p>	<p>Творческие и исследовательские проекты</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3»  
Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально-  
промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.04 Физическая культура**  
по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Рассмотрена на методической комиссии  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.  
Руководитель:  
\_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

## 1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре 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 «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 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).

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, ФГОС среднего общего образования.

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

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;

	<p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами 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;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-

оздоровительной деятельностью;

— умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

— патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	324
<b>Самостоятельная работа (не более 20%)</b> <i>Определяется при формировании рабочей программы</i>	162
<b>Объем образовательной программы</b>	162
в том числе:	
теоретическое обучение	*
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	162
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Контрольная работа	*
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4

	<b>Практическая часть</b>	<b>162</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>			ОК 08
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, 4' 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов	28	ОК 08

	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p><b>1.</b> Подготовка доклада «Средства и методы закаливания» <b>2.</b> Реферат. История развития методики тренировки в л/а. <b>3.</b> Составление комплекса упражнений для развития одного физического качества (силы, ловкости, выносливости, быстроты, гибкости) <b>4.</b> Тестирование состояния здоровья, ведение дневника самонаблюдения. <b>5.</b> Составление комплекса упражнений для развития скоростных качеств. <b>6.</b> Равномерный бег от 10 до 25 мин. <b>7.</b> Составить комплекс упражнений на развитие плечевого пояса. <b>8.</b> Выполнение комплекса гигиенической гимнастики с применением самоконтроля; измерение пульса, ведение дневника самонаблюдения. <b>9.</b> Реферат. Развитие л/а со времен древности до наших времен. <b>10.</b> Оздоровительное, воспитательное и прикладное значение занятий л/а. <b>11.</b> ОФП подготовка в системе физ.воспитания. <b>12.</b> Составить комплекс ОРУ</p>	33	
2. Лыжная подготовка	<p>Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др.</p> <p>Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>	30	ОК 08
	<p><b>Самостоятельная работа:</b><b>1.</b> История развития лыжного спорта (конькобежного спорта) 20 века в России и в мире. <b>2.</b> Профилактика заболеваний и укрепление здоровья средствами ФК и закаливания. <b>3.</b> Современные виды двигательной активности. <b>4.</b> Двигательная активность и здоровье человека. <b>5.</b> Реферат. Влияние лыжного спорта на организм. <b>6.</b> Правила соревнований соревнований по лыжным гонкам.<b>7.</b> Лыжная подготовка в системе физич. воспитания.<b>8</b> Комплексы упражнений для самостоятельного усвоения техники лыжных ходов. <b>9</b> Составление комплекса ОРУ по лыжам.<b>10.</b> Методика занятий и основы техники передвижения на лыжах. <b>11.</b> Лыжная подготовка в системе физич.воспитания.</p>	34	ОК 08

3. Гимнастика	Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений в водной и производственной гимнастики	20	ОК 08
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. История возникновения и развития спортивной гимнастики. 2. Правила спортивной гимнастики. 3. Спортивная гимнастика- одна из древнейших видов спорта. 4. Гимнастика как средство физического развития, укрепления здоровья. 5. Классификация видов гимнастики. 6. Гимнастика в профессиональной деятельности специалиста. 7. Средства гимнастики. 8. Гимнастическая терминология. 9. Составление комплекса ОРУ на разные мышечные группы (не менее 8 упр). 10. Основные аспекты соревновательной деятельности. 11. Правила соревнований и судейство. 12. Оздоровительные виды гимнастики 13. Средства и методы воспитания гибкости и координационных способностей	34	
4. Спортивные игры	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному	60	ОК 08



	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		
Бадминтон	Умение выполнять технику игровых элементов	10	
Настольный теннис	Умение выполнять технику игровых элементов	10	
Футбол	Умение выполнять технику игровых элементов	15	
Баскетбол	Умение выполнять технику игровых элементов	12	
Волейбол	Умение выполнять технику игровых элементов	13	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Спортивные игры. История возникновения и развития. 2. Основные виды спортивных игр. 3. Реферат на тему Спорт. 4. Классификация спортивных игр. 5. Спортивные игры разных стран. 6. История Олимпийских игр как международного спортивного движения 7. Сущность и социальные функции спорта. 8. Основы физического воспитания студентов с ослабленным здоровьем. 9. Утренняя гигиеническая гимнастика. 10. Самостоятельные тренировочные занятия. 11. Подготовиться к практическим занятиям.	<b>33</b>	
<b>Виды спорта по выбору</b>		<b>24</b>	ОК 08
2. Атлетическая гимнастика	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	20	

3. Дыхательная гимнастика	Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Содержание методики планирования занятий в группах атлетической гимнастики и аэробики 2. Применение тренажеров в оздоровительно-реактивной и реабилитационной физической культуре. 3. Овладеть системой дыхательных упражнений. 4. Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия ДА. 5. Анатомические основы атлетической гимнастики. 6. Ритмическая гимнастика как вид спорта. 7. История развития ритмической гимнастики. 8. Роль ФК и С в духовном воспитании личности. 9. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами ФК. 10. Характеристика основных компонентов ЗОЖ. 11. Средства ФК в повышении функциональных возможностей организма. 12. ОФП подготовка в жизни студента.	28	
	<b>Всего</b>	<b>324</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Спортивный зал,**

*оснащенный оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

гимнастическое оборудование;

легкоатлетический инвентарь;

лыжный инвентарь;

оборудование и инвентарь для спортивных игр;

*техническими средствами обучения:*

персональный компьютер.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 1.2.1. Печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., Академия, 2014.
2. Физическая культура: учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — М.: КНОРУС, 2016 – 256 с. (Среднее профессиональное образование)

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Умения:</b>		
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных	Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц участвующих в трудовой деятельности; сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной	Оценка результатов выполнения практической работы

<p>функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>деятельности</p>	
<b>Знания</b>		
<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; перечисление критериев здоровья человека; характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; представление о профессиональных заболеваниях; представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма</p>	<p>Тестирование</p>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №3  
Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ «Индустриально-  
промышленный  
техникум»

\_\_\_\_\_ Л.П.Михайличенко  
«\_\_»\_\_\_\_\_ 2019г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.01. МАТЕМАТИКА**

**«Математический и общий естественнонаучный цикл»**

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

Рассмотрена на методической комиссии

Протокол №\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_ 2019г.

Руководитель: \_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

**Организация-разработчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Рассказово Тамбовской области

**Разработчик:**

Свирина М.А., учитель математики МБОУ СОШ №3 г. Рассказово Тамбовской области

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА	
2.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ .....	
2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА .....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.....	
3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ .....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	33

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01. МАТЕМАТИКА

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01. Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Дисциплина «Математика» должна вооружить студента математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;
- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;
- находить функцию распределения случайной величины;
- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:



Всего учебных занятий 32 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося 16 часов

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего учебных занятий)	32
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация</i>	<i>д/зачет</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01. Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Раздел 1. Математический анализ</i>		<i>11</i>	
<b>Тема 1.1. Дифференциальное и интегральное исчисление</b>			
Содержание учебного материала			
Функции одной независимой переменной. Пределы. Непрерывность функций. Производная, геометрический смысл. Исследование функций. Неопределенный интеграл. Непосредственное интегрирование. Замена переменной. Определенный интеграл. Вычисление определенного интеграла. Геометрический смысл определенного интеграла. Функции нескольких переменных. Приложение интеграла к решению прикладных задач. Частные производные.		2	1
Практические занятия: Вычисление пределов функций с использованием первого и второго замечательного пределов. Исследование функций на непрерывность. Нахождение производных по алгоритму. Вычисление производной сложных функций. Интегрирование простейших функций. Вычисление простейших определенных интегралов. Решение прикладных задач.		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Производная, ее геометрический смысл. Непрерывность функций. Асимптоты. Неопределенный интеграл. Геометрический смысл определенного интеграла.		2	
<b>Тема 1.2. Обыкновенные дифференциальные уравнения</b>			
Содержание учебного материала			
Задачи, приводящие к дифференциальным уравнениям. Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными. Общие и частные решения. Однородные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные однородные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.		2	2
Практические занятия: Решение дифференциальных уравнений с разделяющимися переменными. Решение прикладных задач.		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Решение однородных дифференциальных уравнений первого порядка. Решение линейных однородных уравнений второго порядка.		2	
<b>Тема 1.3. Дифференциальные уравнения в частных производных</b>			
Содержание учебного материала			
Простейшие дифференциальные уравнения в частных производных. Дифференциальные уравнения линейные относительно частных производных.		2	2
Практические занятия: Решение дифференциальных уравнений в частных производных. Решение прикладных задач.		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Решение простейших дифференциальных уравнений линейных относительно частных производных.		2	

<b>Тема 1.4. Ряды.</b>		
Содержание учебного материала		
Числовые ряды. Сходимость и расходимость числовых рядов. Признак сходимости Даламбера. Знакопеременные ряды. Абсолютная и условная сходимость рядов. Функциональные ряды. Степенные ряды. Разложение элементарных функций в ряд Маклорена.	3	2
Практические занятия: Определение сходимости рядов по признаку Даламбера. Определение сходимости знакопеременных рядов.	1	
Контрольная работа «Математический анализ»	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Признак сходимости Даламбера. Разложение функций в ряд Маклорена.	2	
<b>Раздел 2 Основы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>10</b>
<b>Тема 2.1. Вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей</b>		
Содержание учебного материала		
Понятие события и вероятности события. Достоверные и невозможные события. Классическое определение вероятностей. Теорема сложения вероятностей. Теорема умножения вероятностей.	3	1
Практические занятия: Решение простейших задач на определение вероятности с использованием теоремы сложения вероятностей.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Теорема умножения вероятностей.	2	
<b>Тема 2.2. Случайная величина, ее функция распределения.</b>		
Содержание учебного материала		
Случайная величина. Дискретная и непрерывная случайные величины. Закон распределения случайной величины.	2	2
Практические занятия: Решение простейших задач на нахождение случайной величины, построение закона распределения случайной величины.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: По заданному условию построить закон распределения дискретной случайной величины.	2	
<b>Тема 2.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.</b>		
Содержание учебного материала		
Математическое ожидание дискретной случайной величины. Дисперсия случайной величины. Среднее квадратичное отклонение случайной величины.	2	2
Практические занятия: Нахождение математического ожидания случайной величины.	3	
Самостоятельная работа обучающихся: Среднее квадратичное отклонение случайной величины.	1	
<b>Раздел 3. Основные численные методы</b>		<b>11</b>
<b>Тема 3.1. Численное интегрирование.</b>		
Содержание учебного материала		

Формулы прямоугольников. Формула трапеций. Формула Симпсона. Абсолютная погрешность при численном интегрировании.	3	2
Практические занятия: Вычисление интегралов по формулам прямоугольников и трапеций.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Вычисление интегралов по формуле Симпсона. Оценка погрешности.	1	
<b>Тема 3.2. Численное дифференцирование.</b>		
Содержание учебного материала		
Численное дифференцирование. Формулы приближенного дифференцирования, основанные на интерполяционных формулах Ньютона. Погрешность в определении производной.	2	2
Практические занятия: Нахождение производных функции в точке $x$ по заданной таблично функции $y = f(x)$ методом численного дифференцирования.	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Вычисление приближенного дифференциала по формулам Ньютона. Оценка погрешности в определении производной.	1	
<b>Тема 3.3. Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений.</b>		
Содержание учебного материала		
Построение интегральной кривой. Метод Эйлера	3	2
Практические занятия: решение обыкновенных дифференциальных уравнений.	1	
Контрольная работа по разделам 2 - 3	1	
Самостоятельная работа обучающихся: Нахождение значения функции с использованием метода Эйлера.	1	
<b>Всего:</b>	<b>48</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

- Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по математике;
- комплект учебно-методической документации;
- набор чертежных принадлежностей;
- программное обеспечение общего назначения.
  
- Технические средства обучения:
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- ноутбук;
- мультимедиапроектор;
- экран.

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Богомолов Н.В. Самойленко П.И. Математика: Учебник. - М.: Дрофа, 2013.
2. Богомолов Н.В. Сборник задач по математике: Учебное пособие. - М.: Дрофа, 2013.
3. Омельченко В. П., Курбатова Э. В. Математика: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2013.
4. Щипачев В.С. Основы высшей математики. – М: Высшая школа. 2014.

Дополнительные источники:

Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2012.

1. Ниворожкина Л.И., Морозова З.А., Герасимова И.А., Житников И.В. Основы статистики с элементами теории вероятностей для экономистов: Руководство для решения задач. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.

2. Пакет прикладных программ по курсу математики: ОС Windows 7 – сервисная программа, MS Office – сервисная программа.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.edu.ru>
2. <http://www.mat.ru>
3. Газета «Математика» «издательского дома» «Первое сентября»  
<http://www.1september.ru>
4. Математика в Открытом колледже <http://www.mathematics.ru>
5. Общероссийский математический портал Math-Net.Ru <http://www.mathnet.ru>
6. Вся элементарная математика: Средняя математическая интернет – школа  
[www.bymath.ru](http://www.bymath.ru)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Освоенные умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование (моделирование) несложных практических ситуаций на основе изученного материала;</li> <li>• применение производной для проведения приближенных вычислений.</li> </ul> <p><u>Усвоенные знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;</li> <li>• основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>• основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>• основы интегрального и дифференциального решение прикладных задач в области профессиональной деятельности исчисления.</li> </ul>	<p>практическое занятие, самостоятельная работа с Интернет-ресурсами</p> <p>выполнение заданий, комбинированный опрос</p> <p>выполнение письменных заданий, фронтальный опрос</p> <p>выполнение индивидуальных заданий по карточкам</p> <p>выполнение контрольных и самостоятельных заданий</p> <p>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, фронтальный опрос</p> <p>практические занятия, выполнение контрольной работы</p>

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ

«Индустриально- промышленный

техникум» \_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрена на заседании МК  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019  
руководитель МК \_\_\_\_\_

Рассказово 2019 г.



Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Казакова Н.В., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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 дисциплины:**

**уметь:**

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

**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; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; методы экологического регулирования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории; принципы производственного экологического контроля .

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
--------------------	-------------------------

<b>Объем образовательной нагрузки</b>	61
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>41</b>
в том числе:	
практические занятия	7
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
<b>Итоговая аттестация в форме д/зачета</b>	

### 2.3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Особенности взаимодействия природы и человека		13	
Введение. Экология	Значение и содержание дисциплины «Экологические основы природопользования» и связь ее с другими дисциплинами общепрофессионального и специального циклов дисциплин.	2	1
Структура современной экологии	Практические работы. Основные подразделы: общая экология, теоретическая, или биоэкология и практическая, или неэкология. Понятия, особенности	1	
Экологическая безопасность	Понятие экологическая безопасность, значение в решении важнейших экологических проблем, снижении выбросов отходов производства в окружающую среду. История развития природопользования в России. Новейшие достижения и перспективы развития в области природопользования и охраны окружающей среды.	1	2
Природные ресурсы и их использование	Природный потенциал. Природоохранные ресурсы и рациональное природопользование	1	1
Особенности взаимодействия общества и природы	Природа и общество. Общие и специальные черты.  Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; производительные массы веществ и материалов; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования.	1	2
Техногенные факторы воздействия на окружающую среду	Научно – технический прогресс и природа в современную эпоху.  Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Экосистемы. Устойчивость экосистем.	1	2
Загрязнение окружающей среды	Признаки экологического кризиса. Проблема сохранения ресурсов планеты. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. Роль человеческого фактора в решении проблемы экологии. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.	1	2
Химическое загрязнение	Химическое загрязнение. Классификация и источники загрязнения. Классификация загрязнителей. Химическое загрязнение атмосферы. Основные загрязняющие вещества. Аэрозольное загрязнение. Фотохимический туман (смог). Контроль за выбросами в атмосферу (ПД К). Химическое загрязнение природных вод. Неорганическое загрязнение. Органическое загрязнение.	1	2
Загрязнение атмосферного воздуха	Основные источники загрязнения атмосферы. Проблема озонового экрана. парниковый эффект. Меры охраны атмосферного воздуха.	1	2
Загрязнение водоемов	Основные виды загрязнения гидросферы. Загрязнение океанов и морей. Загрязнение рек и озер. Питьевая вода. Подземные воды. Актуальность проблемы загрязнения водоемов . Спуск сточных вод в водоемы. Методы очистки сточных вод	1	2
Загрязнение почвы	Источники поступления загрязнителей в почву. Типология загрязнителей почвы. Зелёная революция и её последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Загрязнение почвы пестицидами и удобрениями.	1	2

	Оценка уровня загрязнения почвы . Охрана почв		
Радиационное загрязнение	Общая характеристика радиационного загрязнения. Риск радиационной опасности. Источники радиационного загрязнения. Атомная промышленность. Ядерные взрывы . Ядерная энергетика	1	2
	Раздел 2. Экология и здоровье человека	15	
Здоровье человека	Здоровье человека. Качество жизни. <b>Показатель (коэффициент) рождаемости. Естественный прирост населения. Показателем постарения населения. Показатели инвалидности. Показатели физического развития</b>	1	2
Заболеемость населения	Заболеемость населения. Факторы риска и профилактика заболеваний.	1	2
Факторы риска и профилактика заболеваний	Факторы риска и профилактика заболеваний. Виды. Первичные и вторичные факторы риска заболеваний. Понятие медицинской профилактики	1	2
Средняя продолжительность жизни человека	Практические работы. Средняя продолжительность жизни человека. Сравнительный анализ средней продолжительности жизни в РФ и за рубежом.	1	3
Сравнительный анализ смертности в РФ и за рубежом	Основные понятия. <i>Смертность</i> . Сравнение причин смертности по видам заболеваемости. Изменения в структуре причин смертности.	1	2
Воздействие загрязнения среды на здоровье человека	Воздействие загрязнения среды на здоровье человека. Наиболее опасные загрязнители окружающей среды. Основные загрязнители и их квалификация. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	1	1
Нормативные качества среды	Нормативные качества среды. Санитарно-гигиенические нормативы. Предельно-допустимая концентрация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Основные задачи мониторинга окружающей среды; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.	1	2
Глобальные проблемы экологии	Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов; загрязнение Мирового океана, продовольственная проблема, демографическая проблема и др. Пути их решения.	1	2
Характеристика глобальных экологических проблем	Практические работы. «Озоновые дыры». Кислотные дожди. Истощение природных ресурсов. Проблема отходов. Энергетическая проблема. Продовольственная проблема. Загрязнение Мирового океана. Проблема сохранения биоразнообразия. Демографическая проблема. Опасность ядерной войны. Охрана гидросферы. Охрана атмосферы. Охрана литосферы	7	3
	Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования	12	
Особо охраняемые природные территории	Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Природоохранные постановления 1970 - 1990 годов, принятые органами СССР. Закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	1	2
Экологическое воспитание	Природоохранное просвещение. Экологическое движение в России.	1	2
Рациональное природопользование	.Общие принципы рационального использования. Планирование и прогнозирование использования природных ресурсов. Основные положения рационального природопользования .переработка и использование отходов.	1	1
Безотходные и	Понятие безотходного производства. Безотходная технология. Безотходная технологическая система. Основные	1	2

малоотходные производства	принципы создания безотходных производств		
Безотходное потребление	Понятие безотходного потребления. Пути перехода к “безотходному типу потребления”.	1	2
Экологический мониторинг. Виды	Экологический мониторинг: цели, объекты, методы. Типы экологического мониторинга. Качество окружающей природной среды. Экологический мониторинг в России. Биоиндикация.	1	
Организация экологического мониторинга	Экологический мониторинг: цели, объекты, методы, пути проведения и фиксации полученных данных.	1	2
Экономическая эффективность природоохранных мероприятий	Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и задачи.	1	2
Экологическое законодательство	Практические работы. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Понятие об экологической оценке производств и предприятий. Закон «об охране окружающей природной среды». Нормативно – правовые акты по рациональному природопользованию и охране окружающей среды.	1	2
Международное сотрудничество в решении глобальных проблем	Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договоры.	1	2
Международные экологические организации	Программа ООН по окружающей среде (ЮНЕП) Международный союз охраны природы и природных ресурсов (МСОП) Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) глобальной системы мониторинга окружающей среды (ГСМОС) Международные экологические организации. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договоры. Создание в рамках ООН в 1983 году независимой международной комиссии по охране окружающей среды.	2	2
Д.зачет		1	
Всего		41	
Самостоятельная работа	Тема реферата "Проблема загрязнения окружающей среды на протяжении ряда исторических эпох". "Основные среды жизни". "Загрязнение мировых водных бассейнов". "Характеристика биогеоценоза и экосистем". "Сущность прикладной экологии". "Экология города: проблемы и пути их разрешения". "Влияние автотранспортных средств на загрязнение окружающей среды". "Обеспечение радиационной безопасности". "Антропогенное воздействие на гидросферу и биосферу". "Создание атомных электростанций и их угроза для человека и окружающей среды". "Влияние человека на окружающую среду". Природные катаклизмы.	20	

	<p>Автотранспорт и его влияние на экологическую ситуацию в городской местности.  Охрана животного мира.  Изменение климата: предпосылки и последствия.  Человек и его стремление покорить природу.  Компьютерные технологии и экологическая безопасность.  Международная система окружающей среды.  Способы очистки сточных вод.  Влияние состояния окружающей среды на здоровье человека.  Сущность парникового эффекта.  Разрушение озонового слоя.  Последствия Чернобыльской аварии.  Влияние мировых войн на окружающую среду.  Безотходная переработка бумажных отходов.  Пестициды и химические удобрения.  Проблема опустынивания планеты.</p>		
Итого		61	



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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Экологические основы природопользования. – М; 2008
2. Хатунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. – М; Академия, 2012

Дополнительная литература:

1. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. – М; Форум – ИНФРА, 2002
2. Дёмина Т.А. Экология, природопользование, охрана окружающей среды. – М; Аспект Пресс, 1997
3. Протасов В.Ф. Экология, здоровье и охрана окружающей среды в России. – М; Финансы и статистика, 2001
4. Федеральный закон "Об охране окружающей среды", 2002.
5. ФЗ -Водный кодекс, 1995 . ФЗ -Лесной кодекс, 1997.
6. ФЗ - Земельный кодекс, 2001.
7. ФЗ - Об охране атмосферного воздуха, 1999.
8. ФЗ - О животном мире, 1995.
9. ФЗ-О недрах, 1992.
10. ФЗ - О санитарно -эпидемиологическом благополучии населения, 1999.
11. ФЗ - О радиационной безопасности, 1996.
12. ФЗ -об экологической экспертизе, 1995.

Web-Атлас: «Окружающая среда и здоровье населения России»  
<http://www.sci.aha.ru/ATL/ra00.htm>

Словарь по прикладной экологии, рациональному природопользованию. Экологический энцикло-педический словарь <http://www.cnshb.ru/akdil/0039/default.shtm>

EcoPages.ru -база данных Министерства природных ресурсов и экологии РФ  
<http://www.ecopages.ru>

Федеральная служба по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды  
<http://www.meteorf.ru/default.aspx>

Экологическое законодательство России <http://ecobez.narod.ru/ecolaw.html>

Эколого-просветительский центр «Заповедники» <http://www.wildne>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	выполнение индивидуальных проектных заданий, самостоятельных исследований
соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;	практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.
<b>Знания:</b>	
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;	Контрольная работа, практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.
принципы и методы рационального природопользования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;	Контрольная работа, практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.
методы экологического регулирования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации;	самостоятельная работа, практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.

охраняемые природные территории; принципы производственного экологического контроля, принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	самостоятельная работа, практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Индустриально-  
промышленный  
техникум»

\_\_\_\_\_ Л.П.Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.03 ХИМИЯ**

**«Математический и общий естественнонаучный цикл»**

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

Рассмотрена на методической комиссии

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Руководитель: \_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева

## Рассказово 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования.

### **Организация-разработчик:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Рассказово Тамбовской области.

### **Разработчик:**

И.П. Кобзева, учитель химии МБОУ СОШ №3 г. Рассказово Тамбовской области.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	РАБОЧЕЙ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	И	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ			28
4. КОНТРОЛЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	И ОЦЕНКА	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	32
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ				

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Химия» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования естественнонаучного профиля - программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Учебная дисциплина «Химия» является общеобразовательной профильной учебной дисциплиной по выбору, из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;
- 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).

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

### · *личностных:*

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

### · *метапредметных:*

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных

методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;

готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Учебным планом для данной дисциплины определено:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 135 час,
- самостоятельной работы обучающегося -8 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	202
Всего	135
практические работы	43
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	67
в том числе:	
- подготовка докладов, сообщений; - подготовка презентаций; - подготовка реферата; - решение типовых задач; - составление и заполнение таблиц, схем; - письменная творческая работа(эссе)	
Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме д/зачета	-



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ХИМИЯ» - 135ч.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общая и неорганическая химия.</b>		<b>73</b>	
Тема 1.1 Химия - наука о веществах	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Основные законы химии. Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий и специальностей СПО <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - решение типовых задач (Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе)	<b>1</b> 1 1	2 3
Тема 1.2. Строение атома	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Атом — сложная частица. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. 2 Электронные конфигурации атомов химических элементов . Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы	<b>3</b> 1 2	2 2
Тема 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Строение атомов, элементов малых и больших периодов 2 Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. <b>Изменения свойств элементов в группах и периодах.</b> <b>Практическое занятие:</b> 1 Изготовление моделей молекул неорганических веществ <b>Самостоятельная работа обучающихся - подготовить доклад по теме «Учёные - химики».</b>	<b>4</b> 1 1 2 1	2 2 3 2
Тема 1.4. Строение вещества	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. 2 Типы кристаллических решеток	<b>3</b> 2 1	2 2
Тема 1.5. Полимеры	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Неорганические полимеры. 2 Органические полимеры.	<b>2</b> 1 1	2 2
Тема 1.6. Дисперсные системы	<b>Содержание учебного материала:</b> 1 Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц.	<b>1</b> 1	2

Тема 1.7. Химические реакции	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).	2	2
	4	Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип ЛеШателье).	1	2
Тема 1.8. Растворы	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Понятие о растворах. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ.	1	2
		Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.		
	2	Теория электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Сильные и средние электролиты. Реакции обмена в водных растворах электролитов.	1	2
		<b>Практическое занятие:</b>	2	3
	1	Приготовление растворов различных видов концентраций.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - решение типовых задач на определение массовой доли растворенного вещества, определение массы раствора и растворённого вещества	1	2
Тема 1.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.	2	2

	2	Решение уравнений окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов	1	3
	3	Электролиз. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.	1	2
<b>Тема 1.10</b> Классификация веществ. Простые вещества.	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
		Классификация неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфо-терные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.	1	2
		Металлы, их строение и свойства. Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды	1	2
		металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.		
		Способы получения металлов. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.	1	2
		Неметаллы, их строение и свойства. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).	1	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Поиск информации, работа с источниками по теме: Применение металлов и неметаллов</i>	1	2
<b>Тема 1.11</b> Основные классы неорганических и органических соединений	1	Водородные соединения неметаллов. Оксиды, их свойства. Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.	1	2

	2	Свойства оснований и солей. Кислоты органические и неорганические Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование	1	2
		сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов.		
		<b>Практическое занятие:</b>	2	3
	1	Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.		
		<i>Самостоятельная работа обучающихся- подготовить сообщение и презентацию по теме: «Использование неорганических кислот»</i>	1	2
<b>Тема 1.12. Химия элементов</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	1	Представители S-элементов, их строение и свойства. Водород. Элементы 1А-группы. Щелочные металлы. Элементы 2А-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атома.	1	2
	2	Общая характеристика элементов IV-VI групп. Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Элементы 5А-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Элементы 4А-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов.	1	2
		<b>Практическое занятие:</b>	2	3
	1	Получение гидроксидов алюминия и цинка, исследование их свойств.		
<b>Тема 1.13. Химия в жизни общества</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	5	
	1	Химия в производстве и сельском хозяйстве. Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.	1	2
	2	Химическое загрязнение окружающей среды и повседневная жизнь человека. Химия и экология. Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.	1	2

		<b>Практическое занятие:</b>	2	3
	1	Ознакомление с коллекцией удобрений и с образцами средств бытовой химии		
		Контрольная работа по курсу неорганической химии.	1	3
<b>Введение органическую химию</b>	1	Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.	1	2
<b>Раздел 2. Органическая химия.</b>			<b>62</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Строение атома углерода.	1	2
	2	Классификация органических соединений Понятие функциональной группы. Номенклатура органических соединений Основы номенклатуры органических веществ.	2	2
	3	Классификация реакций в органической химии Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии.	1	2
<b>Тема 2.2</b> Предельные углеводороды	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	Строение, гомологический ряд, изомерия алканов Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе	1	2
	2	Химические свойства алканов, их получение. Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования,	1	2

	горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декар-бокситирование, гидролиз карбида алюминия.		
3	Циклоалканы, их строение и свойства Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.	1	2
<b>Практическое занятие:</b>		1	3
1	Получение метана, изучение его свойств		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовить презентацию и сообщение по теме: «Классификация и назначение резин»;		1	2
<b>Тема 2.3</b> Этиленовые и диеновые углеводороды	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
1	Строение алкенов, их свойства. Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы	1	2
	получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.		
2	Строение и свойства алкадиенов. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов.	1	2
<b>Тема 2.4</b> Ацетиленовые углеводороды	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
1	Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов.	1	2
<b>Тема 2.5</b> Ароматические углеводороды	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
1	Строение аренов, химические свойства и получение Бензол как представитель аренов.	1	2

		Физические свойства аренов.Химические свойства аренов.		
	2	Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: <i>орто-, мета-, пара-</i>	1	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся -составить схему «Межклассовая изомерия»</i>	1	2
Тема 2.6 Природные источники углеводов.	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	
	1	Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливноэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Качество автомобильного топлива. Октановое число.	1	2
	2	Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.	1	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся - подготовить сообщение и презентацию по теме: «Экологические последствия загрязнения окружающей среды нефтепродуктами»</i>	1	2
Тема 2.7 Гидроксильные соединения	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Классификация, строение и свойства спиртов.		
соединения		Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Способы получения спиртов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов..	1	2
	2	Фенол и его свойства. Применение фенола. Получение фенола в промышленности.	1	2
	<b>Практическое занятие:</b>			
	1	Изучение растворимости спиртов в воде.	1	
Тема 2.8 Альдегиды и кетоны	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Строение и свойства альдегидов и кетонов. Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. <del>Физические свойства карбонильных соединений Химические свойства альдегидов и кетонов</del>	1	2
	2	Применение и получение карбонильных соединений Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны)..	1	2
	<b>Практическое занятие:</b>		1	3
	1	Химические свойства альдегидов		

Тема 2.9 Карбоновые кислоты и их производные	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Строение, свойства, получение карбоновых кислот. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Жиры. Мыла. Синтетические моющие средства.	1	2
	<b>Практическое занятие:</b>		2	3
	1	Свойства карбоновых кислот.		
Тема 2.10. Углеводы	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов. их значение в жизни человека и общества.	1	2
	<b>Практическое занятие:</b>		2	3
	1	Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.		
Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Анилин, его строение и свойства. Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов.	1	2
	2	Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Номенклатура аминокислот. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.	1	2
	3	. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.	1	2
Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	
	1	Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК.	1	2



	2	Строение ДНК . Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК.	1	2
	3	Строение РНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных	1	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа с источниками по теме: « Строение и функции нуклеиновых кислот»	2	2
<b>Тема 2.13.</b> Биологически активные соединения	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1	. Витамины их классификация. Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Гормоны, лекарства, их биологическое значение.	1	2
	2	Контрольная работа по курсу органической химии	1	3
		<b>Практическое занятие:</b>	2	3
	1	Обнаружение витаминов в продуктах питания		
<b>Зачет</b>				
	<b>Всего:</b>		<b>135</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

#### 3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- офисный стол для преподавателя
  - стол ученический
  - стул ученический
  - учебная доска
  - периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева;
  - ряд напряжений металлов;
  - ряд электроотрицательности металлов;
  - таблица растворимости солей;
  - кислот и оснований в воде;
  - плакаты по химии;
  - химическая посуда;
  - химические реактивы
- Технические средства обучения:
- персональный компьютер;
  - интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

##### Перечень учебных изданий

*Основные источники для студентов:*

*Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Остроумова Е. Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей социально экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А., Дорофеева Н. М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Ерохин Ю. М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014.*

*Иванов, В. Г. Основы химии: Учебник / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с.*

*Сладков С. А., Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.*

*Основные источники для преподавателя:*

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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

«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».

Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.- метод. пособие. —М., 2012.

Габриелян О. С. и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля(электронное приложение).

*Интернет-ресурсы:*

www. pvg. mk. ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»). www. alhimikov. net (Образовательный сайт для школьников).

www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).

www. enauki. ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). www. 1september. ru (методическая газета «Первое сентября»).

www. hvsh. ru (журнал «Химия в школе»). www. hij. ru (журнал «Химия и жизнь»).

www. chemistry-chemists. com (электронный журнал «Химики и химия»).

### 3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: практико-ориентированные технологии (самостоятельные и практические работы), информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики), технология ситуационного обучения (кейс-метод). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады), а также просмотр и оценка отчетных работ по практическим занятиям.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме зачета.

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

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

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "Химия":	
- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям дифференцированный отчет

<p>- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;</p>	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос).  Экспертная оценка по критериям Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практического задания.  Экспертная оценка содержания выполненной практического задания с эталонным.  Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося во время измерений величин.  Экспертная оценка содержания вывода с эталонным.  дифференцированный отчет</p>
<p>- 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;</p>	<p>Текущий контроль (устный и письменный опрос, практико-ориентированное задание, доклад, сообщение, отчет).  Экспертная оценка по критериям Текущий контроль (тестирование, домашние наблюдения и исследования, отчет).  Формализованное наблюдение за использованием знаний и умений в  Экспертная оценка по критериям дифференцированный отчет</p>
<p>- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</p>	<p>Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Формализованное наблюдение за навыками использования Интернет-ресурсов и пр. источников.  Экспертная оценка по критериям.</p>
<p>- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p>	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Формализованное наблюдение. Экспертная оценка по критериям дифференцированный отчет</p>
<p>- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</p>	<p>Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  Формализованное наблюдение. Экспертная оценка по критериям дифференцированный отчет</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

Результаты (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в	- проявление гражданственности, патриотизма; - знание истории своей страны, достижений отечественных учёных;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности	- проявление активной жизненной позиции; - демонстрация готовности к	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.	- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - демонстрация интереса к достижением химической науки; эффективный поиск необходимой	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
<b>метапредметные результаты</b>		
- использование различных видов познавательной деятельности основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, сфере.	- демонстрация способностей к - использование различных методов решения практических задач; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей.	Практические занятия Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; использование различных средств и методов при реализации своих идей и практических задач; - эффективный поиск необходимой информации; -использование различных	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады Наблюдение за навыками работы в глобальных, и локальных информационных сетях, научных библиотеках различных организаций

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный  
техникум» \_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**  
**«Общепрофессиональный цикл»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово - 2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум»

Автор: Мещерякова М.В.- преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) специальности (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО)

#### 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10. Технология продукции и организация 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 общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **знать:**

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения общепрофессиональной 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.

Техник-технолог должен обладать **общими и профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 18 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весоизмерительное оборудование». - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», «Весы, применяемые на ПОП»; - подготовка сообщений и информации по теме «Виды договоров».	
Итоговая аттестация в форме экзамен	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Тема 1.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения, их эффективность. Поставщики предприятий питания.		2
	Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья.		2
	Товародвижение, формы и способы поставок, маршруты завоза продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.		2
	Организация приемки товаров по количеству и качеству. Организация хранения товаров.		2
<b>Практические занятия:</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением	8		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> «Источники снабжения ПОП сырьём» (сообщение) «Организация материально-технического оснащения ПОП» (сообщение)	6		
<b>Тема 1.2. Организация материально-технического обеспечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Нормативные документы, регламентирующие правила хранения товаров в предприятиях питания.		2
	Организация отпуска товаров.		2
	Товарные запасы. Нормируемые и ненормируемые потери.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> «Условия хранения пищевых продуктов» (сообщение) «Тарное хозяйство ПОП» (сообщение) «Весомизмерительное оборудование» (сообщение) «Виды оборудования, применяемые на ПОП» (сообщение)		6
<b>Тема 1.3. Организация складского хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Понятие складского хозяйства его функции. Складской цикл.		2
	Виды и характеристика складских помещений. Требования к складским помещениям.		2

	Оснащение складских помещений. Виды документации на складе предприятия питания		2
	Оформление документации на складе предприятия питания.	2	
<b>Тема 1.4. Организация тарного хозяйства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Назначение и классификация тары		2
	Организация товарооборота (приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары)	8	2
	<b>Практическое занятие:</b> Использование функциональных емкостей, контейнеров. Зачет		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> «Виды договоров» (сообщение)	6	
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

#### **ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.**

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учеб. для нач. проф. образования. М.: Академия, 2014.
2. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, изд. Центр Академия, 2014
3. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
4. В.П.Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.
5. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160 с.
6. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
8. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.

9. Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий 2005 года.
10. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.

#### **Дополнительные источники**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..

#### **Интернет -источники**

1. <http://www.otzivi-o-stranax.ru/germanija/nemeckaya-kuhnya.php> ;
2. [http://kuking.net/11\\_4.htm](http://kuking.net/11_4.htm) ;
3. <http://supercook.ru/zz330-19.html> ;
4. <http://povar.ru/list/nemeckaya/>
5. <http://pasto.ru/>
6. <http://ovkuse.ru/recipes/kuhni-mira/ita/>



7. <http://mia-italia.com/node/2502>
8. <http://readmas.ru/ya-ne-znayu/osobennosti-italyanskoj-kuxni.html>
9. <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/30072008-italian-cooking/>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
составлять договор на поставку сырья и продуктов;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары	- тестовый контроль;
работать с нормативно-технологической документацией;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
<b>Знания:</b> задачи и современные требования к организации снабжения;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	- тестовый контроль
путь товародвижения и операции	- проверка в виде тестирования

<p>складского цикла; классификацию товаров, организацию товарооборота</p>	<p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</li> </ul> <p>экспертная оценка деятельности и наблюдение за деятельностью на практических занятиях</p> <p><b>Методы контроля направлены на:</b></p> <p>проверку умения учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</li> <li>– делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;</li> <li>– осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;</li> <li>– работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**

ОП04. Информационные технологии  
в профессиональной деятельности  
«Общепрофессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово - 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины

# 1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке для специальности», 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав профессионального цикла

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

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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем автоматизированных рабочих мест (АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 час;

самостоятельной работы обучающегося 21 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)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические работы	14
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели, задачи дисциплины. Принципы использования информационных технологий в профессиональной деятельности. История развития информационных технологий. Логическая структура дисциплины, ее место в системе подготовки специалиста, междисциплинарные связи. Состояние развития информационных систем и информационных технологий в различных отраслях промышленности, в процессах автоматизации производственных процессов.	2	1
Раздел 1. Информация, информационные системы и информационные технологии		9	
Тема 1.1. Информация и знания	Содержание учебного материала	3	
	1 Понятие об информации. Содержательная суть информации.		1
	2 Память как среда хранения информации. Виды памяти. Среды обработки и передачи информации.		1
	3 Роль информации в деятельности человека, в развитии общества и производства. Информация как исходные знания для выработки действий, принятия решения. Свойства и параметры, характеризующие информацию		2
Тема 1.2. Информационные системы и информационные технологии	Содержание учебного материала	4	
	1 Основные понятия и определения информационных систем. Производственные и информационные системы. Структура и составные элементы информационных систем, принципы их организации и функционирования. Информационная система как система управления.		1
	2 Способы и средства хранения, передачи, обработки и преобразования информации в информационных системах. Средства общения пользователя с ресурсами информационных систем		1
	3 Информационные технологии как отображение производственных технологий и процессов управления ими.		2
	4 Роль и место информационных технологий в производстве.		2
Тема 1.3. Технические средства и программное обеспечение информационных	Содержание учебного материала	2	
	1 Технические средства информационных технологий, их классификация. Специализированные ПК, мобильные компьютеры, универсальные настольные ПК. Периферийные устройства компьютера.		2
	2 Программное обеспечение компьютера, виды, классификация. Системное и прикладное программное обеспечение, его назначение, общая характеристика.		2

технологий				
Раздел 2. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети			3	
Тема 2.1. Автоматизированные системы и автоматизация рабочих мест специалистов на предприятиях	Содержание учебного материала		3	
	1	Автоматизированные, автоматические и управляемые человеком системы, их понятия, классификация, общая характеристика.		1
	2	Автоматизированные системы управления производственно-технологическими процессами		2
	3	Автоматизированные рабочие места, их определение, структура, функции и классификация. Требования к техническому и программному обеспечению автоматизированных рабочих мест (АРМ)		2
Раздел 3. Технологии подготовки документов			11	
Тема 3.1. Использование текстового процессора (редактора) в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		2	
	1	Программные пакеты Microsoft Office Professional и Open Office. Состав, краткое описание.		1
	2	Обработка деловой управленческой информации с использованием таблиц и диаграмм.		2
	Практическое работа Оформление официального письма на фирменном бланке предприятия и разработка на его основе шаблона письма. Оформление приказа на работу с использованием унифицированной формы из СПС Консультант Плюс. Оформление рекламного письма, буклета, докладной записки по индивидуальному заданию. Оформление отчета за месяц с использованием диаграммы, таблицы, оргдиаграммы. Создание рекламно-информационного бюллетеня об использовании новых технологий		5	
	Самостоятельная работа обучающихся Описание методики создания шаблонов и форм деловых документов в профессиональной деятельности.		10	
Тема 3.2. Системы оптического распознавания текста (OCR-системы)	Содержание учебного материала		2	
	1	Возможности и технология распознавания текста в программе ABBYY FineReader		1
	2	Перевод текстовой и графической информации в электронный вид. Работа с PDF документами.		2
	Практическое работа Сканирование текстовых документов, фотографий, иллюстраций, перевод их в электронный вид. Преобразование PDF документа в редактируемый вид.		1	
Раздел 4. Анализ и обработка экономической информации			9	
Тема 4.1. Анализ и обработка	Содержание учебного материала		3	
	1	Финансово-экономические расчеты в Microsoft Excel.		2



информации в табличном процессоре (редакторе)	2	Методы анализа и оптимизации данных методами подбора параметра, с использованием таблицы данных, с использованием функции поиска решения.		2
	3	Поиск, сортировка, фильтрация и консолидация данных. Работа с шаблонами.		2
	Практическое работа Определение эффективности инвестиций по индивидуальному заданию. Анализ эффективности инвестиций при помощи инструмента Таблица подстановки для разных процентных ставок и разных значений инвестиций. Проведение сортировки данных по возрастанию оклада, фамилий по алфавиту, по убыванию суммы к выдаче. Провести фильтрацию данных с использованием Автофильтра по индивидуальным заданиям.		5	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка штатного расписания небольшой фирмы с определением должностных окладов, фонда оплаты труда в табличном процессоре (редакторе).		6	
Раздел 5. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности			9	
Тема 5.1. Средства электронных коммуникаций	Содержание учебного материала		3	
	1	Современные средства связи, IP-телефония, факс, пейджинговая связь и др.		2
	2	Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет, структура, сервисы, принципы работы и поиска информации. Программное обеспечение деятельности сетей и просмотра Интернет-страниц.		2
	3	Электронная почта, возможности, принципы работы.		2
Практическое работа Поиск профессионально значимой информации в Интернет по индивидуальным заданиям. Организация пакетной передачи данных. Прием, отправка, просмотр электронной почты.		2		
Тема 5.2. Защита информации	Содержание учебного материала		3	
	1	Законодательство в сфере защиты информации, авторских и смежных прав. Лицензионное программное обеспечение.		1
	2	Актуальность, принципы и средства защиты информации. Способы защиты информации: физические (препятствие), законодательные, управление доступом, криптографическое закрытие. Угрозы цифровой подписи.		2
	3	Антивирусные средства защиты информации.		2
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Основные информационные угрозы и методы защиты»		5		
Контрольная работа			1	
Всего:			63	

### 3. условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории информационных технологий.

Оборудование учебной лаборатории информационных технологий:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированные рабочие места обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- медиа проектор;
- принтер;
- сканер.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. I, II, IV

Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учеб. пособие. – М.: Проспект, 2009.

Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности, практикум [Текст] : учеб. пособие. – М.: Проспект, 2009.

Дополнительные источники:

Киселев, Г.М. Информационные технологии в экономике и управлении (эффективная работа в MS Office 2007) [Текст] : учебное пособие / Г.М. Киселев, Р.В. Бочкова, В.И. Сафонов. – М.: Дашков и К°, 2009.

Глушаков, С.В. Microsoft Office 2007. Лучший самоучитель / С.В. Глушаков, А.С. Сурядный [Текст] : изд. 3-е, доп. и переработ. – М.: АСТ Москва; Владимир: ВКТ, 2010.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Информационные технологии. [Электронный учебник]. – Режим доступа:

[http://ru.wikibooks.org/wiki/Информационные\\_технологии](http://ru.wikibooks.org/wiki/Информационные_технологии)

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Практическое занятие, экспертная оценка в рамках текущего контроля на лабораторных работах и практических занятиях
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального	Письменный опрос, корректирующий анализ уровня овладения знаниями
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности	Лабораторные работы, практические занятия, обобщающий анализ овладения обучающимися требуемыми умениями
В результате освоения дисциплины обучающийся	

должен знать:	
- основные понятия автоматизированной обработки информации	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем автоматизированных рабочих мест (АРМ)	Тестирование, содержательный анализ уровня усвоения учебного материала
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Письменный опрос, экспертная оценка уровня усвоения учебного материала
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Экспертная оценка результатов усвоения дидактических единиц по темам. Анализ выполнения самостоятельных работ
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Контрольная работа, обобщающий анализ качества усвоения учебного материала
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Текущий контроль в форме устного опроса, экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебного материала

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

«Общепрофессиональный цикл»

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

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово - 2019г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Мещеряков М.В. мастер п/о

Эксперты от работодателя: МУП «Школьник» В.А.Чистякова

## СОДЕРЖАНИЕ

**9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**10. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

## **ОП.05 Метрология и стандартизация**

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной СИ

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество во часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	
практические работы	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
<b><i>Итоговая аттестация</i></b> в форме ДЗ	



## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.05 «Метрология, стандартизация и сертификация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Метрология.</b>		<b>36</b>	
Тема 2.1. Общие сведения о метрологии	Предмет и задачи метрологии. Задачи метрологии. Нормативно-правовая основа метрологического обеспечения точности. Международная система единиц. Единство измерений и единообразие средств измерений. Метрологическая служба. Основные термины и определения. Международные организации по метрологии.	2	2
Тема 2.2. Качество измерений и способы его достижения.	Физические величины. Классификация физических величин. Понятие о единице физической величины и измерении. Международная система единиц (система СИ). Эталоны единиц системы СИ. Передача размера единиц от эталона к рабочим эталонам и рабочим средствам измерения. Поверочные схемы. Стандартные образцы.	2	2
Тема 2.3. Средства, методы и погрешность измерения	Измерения. Виды измерений. Прямые, косвенные и совокупные измерения. Равноточные и неравноточные измерения. Однократные и многократные измерения. Погрешности измерений. Причины возникновения погрешностей. Случайные, систематические погрешности. Методы исключения систематических погрешностей. Грубые погрешности и способы их исключения.	2	2
Тема 2.4. Метрологическое обеспечение.	Понятие метрологического обеспечения. Метрологическая служба Российской Федерации. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерений. Государственные испытания средств измерений. Государственная система приборов. Международные метрологические организации.	3	2
	<b>Практические и лабораторно-практические работы</b>	<b>4</b>	
	«Международная система единиц физических величин (СИ)».	2	
	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях	2	

	общественного питания».		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу I; выполнение индивидуальных графических работ.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Государственная система обеспечения единства измерений. Обеспечение единства и достоверности измерений на примере типовых для отрасли физических величин.</p> <p>Погрешности измерений. Классификация. Методы оценки.</p> <p>Методы измерений. Особенности областей применения.</p> <p>Выбор методов и средств измерений. Общая методика. Метрологические характеристики средств измерений.</p> <p>Правовые основы обеспечения единства измерений. Функции метрологической службы предприятия.</p> <p>Поверка и калибровка средств измерений. Поверочные схемы. Локальные поверочные схемы.</p> <p>Контроль. Ошибки 1-го и 2-го рода при оценке качества контроля</p> <p>Методики выполнения измерений. Содержание, порядок аттестации.</p> <p>Методические, инструментальные и субъективные погрешности измерений. Случайные составляющие погрешности измерения, их оценка. Систематические составляющие погрешности измерения и способы их определения. Грубые погрешности и методика их оценки.</p>	13	
<b>Раздел 2. Стандартизация.</b>			
Тема 1.1. Основные понятия и определения в области стандартизации и управления качеством.	Стандартизация. Цель и требования стандартизации. Результаты стандартизации. Объект стандартизации. Область стандартизации. Нормативные документы в области стандартизации: рекомендательные (стандарт, предварительный стандарт, документ технических условий, свод правил) и обязательные (регламент).	1	2
Тема 1.2. Основные методы стандартизации.	Типизация. Унификация. Агрегатирование. Классификация. Кодирование. Систематизация.	2	2
Тема 1.3. Виды стандартов ИСО/МЭК.	Основополагающий стандарт. Стандарт на методы испытаний. Стандарт на продукцию. Стандарт на процесс, стандарт на услугу. Стандарт на совместимость. Положения. Методические положения. Описательное положение. Стандарт с открытыми значениями. Структура ИСО.	2	2

Тема 1.4. Виды стандартов РФ.	Государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р). Стандарты отраслей. Стандарты предприятий. Стандарты научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений. Правила по стандартизации (ПР) и рекомендации по стандартизации (Р). Технические условия (ТУ).	2	2
Тема 1.5. Уровни стандартизации.	Международная стандартизация. Региональная стандартизация. Национальная стандартизация. Внутрифирменная стандартизация. Государственная стандартизация. Отраслевая стандартизация.	1	2
Тема 1.6. Государственная система стандартизации.	Основные положения государственной системы стандартизации ГСС. Органы и службы по стандартизации России. Технические комитеты по стандартизации. Основные функции технических комитетов.	1	2
Тема 1.7. Знак соответствия государственным стандартам.	Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам. Процедура получения права маркирования продукции знаком соответствия государственным стандартам.	2	2
Тема 1.8. Международная организация по стандартизации (ИСО).	Международная организация по стандартизации (ИСО). Международная электротехническая комиссия (МЕК). Международные организации, участвующие в работе ИСО.	1	2
Тема 1.9. Порядок разработки стандарта.	Организация разработки стандарта. Разработки проекта стандарта (1-ая редакция). Разработка окончательной редакции проекта и представление проекта для принятия. Принятие проекта и государственная регистрация стандарта. Издания стандарта. Обновление и пересмотр стандарта.	2	2
Тема 1.10. Системы стандартов обеспечения качества продукции.	Области применения, состав, обозначение и содержание систем стандартов: ЕСКД, ЕСТД, ЕСТПП, ГСИ.	2	2
Тема 1.11. Технические регламенты.	Цели принятия технических регламентов. Содержание и применение технических регламентов. Порядок разработки, принятие, изменение и отмена технического регламента. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.	1	2
Стандарты применяемые на предприятиях общественного питания	Стандарты применяемые на предприятиях общественного питания. Государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р). Стандарты отраслей. Стандарты предприятий. Стандарты научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений. Правила по стандартизации (ПР) и рекомендации по стандартизации (Р). Технические условия (ТУ).	2	
	<b>Практические работы.</b>	<b>4</b>	

	Ознакомление с Федеральным законом Российской Федерации «О техническом регулировании».	2	
	ЛР № 3 «Изучение требований нормативных документов (Гостов, ОСТ, ТУ) к основным видам продукции (услуг) и процессов»	2	
	ЛР № 8 «Средства товарной информации»	2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу I; выполнение индивидуальных графических работ.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Особый порядок разработки и принятия технических регламентов.</p> <p>Категории стандартов. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международная организация по стандартизации (ИСО).</p> <p>Порядок разработки стандартов. Информационное обеспечение в области стандартизации в РФ. Общероссийские классификаторы.</p> <p>Научные основы разработки стандартов. Цели и задачи стандартизации. Роль стандартизации в организации производства, в обеспечении качества продукции и конкурентоспособности на мировом рынке. Законодательные и нормативные основы стандартизации. Основные положения системы стандартизации ГСС. ГСС и перспективы вступления России в ВТО.</p> <p>Виды стандартов. Системы и комплексы государственных стандартов.</p> <p>Осуществление государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований стандартов. Стандарты предприятий. Нормативные документы в области стандартизации.</p>	16	
Д/З			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «Метрология и стандартизация»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Учебники

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

###### **Основные источники:**

1. Грибанов Д.Д. Основы сертификации. – М.: Изд-во МГТУ «МАМИ», 2009. – 195с.
2. Исаев Л.К., Маклиский В.Д. Метрология и стандартизация в сертификации. – М: ИПК Изд-во стандартов, 2011.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация.-М., 2015
4. Кудряшов Л. С. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 303 с.
5. Метрология, стандартизация и сертификация/[А. И. Аристов, Л. И. Карпов, В. М. Приходько, Т. М. Раковщик]. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 384 с.
6. Стандартизация и сертификация в сфере услуг: /[А. В. Раков, В. И. Королькова, Г. Н. Воробьева и др.]. – М.: Мастерство, 2012. – 208 с.

###### **Дополнительные источники:**

1. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации: Учебник для вузов.: 2-е изд.: испр. и доп. - М.: Юрайт. 2001,- 268 с.
2. Электронный ресурс: <http://www.stroyinf.ru/certification.html>.
3. Электронный ресурс:  
[http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Science/metr/index.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Science/metr/index.php).
4. Электронный ресурс: <http://www.xumuk.ru/ssm/>.
5. Электронный ресурс:  
[http://fictionbook.ru/author/v\\_s\\_alekseev/metrologiya\\_standartizaciya\\_i\\_sertifikac/read\\_online.html?page=1](http://fictionbook.ru/author/v_s_alekseev/metrologiya_standartizaciya_i_sertifikac/read_online.html?page=1).

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Аудиторные занятия Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности)
оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Аудиторные занятия Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности) Внеаудиторная, самостоятельная работа
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Аудиторные занятия Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности)
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Аудиторные занятия Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности)
<b>Знания:</b>	
основные понятия метрологии	Аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа Оформление понятийного словаря Зачет в форме тестирования
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа Составление схем и таблиц, выполнение рефератов Зачет в форме тестирования
формы подтверждения качества	Аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа Оформление понятийного словаря Зачет в форме тестирования
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа Зачет в форме тестирования

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**Утверждаю**  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустиально – промышленный  
техникум»

\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Профессиональный цикл  
**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Рассмотрена на заседании МК  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019  
руководитель МК \_\_\_\_\_

Рассказово 2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Ефремова В. И. преподаватель спецдисциплин



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате изучения дисциплины «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» студенты должны:

### уметь:

использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

### знать:

основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные 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 его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

По окончании курса «Правовые основы профессиональной деятельности» студенты сдают дифференцированный зачет.

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Программа изучения курса «Правовые основы профессиональной деятельности» рассчитана на 90 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)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	

практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1. Введение	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Место и роль учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» в системе профессиональной подготовки. Цели, задачи и структура учебной дисциплины. Связь учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» с другими дисциплинами. Общая характеристика правового обеспечения профессиональной деятельности	1	2
<i>Раздел 1 Правовое регулирование экономических отношений</i>	Право и правовые отношения. Правовое регулирование экономических отношений. Предпринимательство как предмет правового регулирования. Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Имущественная и организационная самостоятельность предпринимательской деятельности. Основная цель предпринимательской деятельности – систематическое получение прибыли. Принцип свободы предпринимательской деятельности. Право на осуществление предпринимательской деятельности. Право собственности и другие вещные права. Хозяйственное право и его источники.	4	1
	Практические работы Право. Юридическая ответственность. Источники предпринимательского права. Право собственности	2	
<i>Раздел 2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</i>	Правовое положение отдельных видов субъектов предпринимательской деятельности. Классификация субъектов предпринимательского права. Предпринимательская деятельность гражданина. Банкротство индивидуального предпринимателя в соответствии с Федеральным законом «О несостоятельности / банкротстве». Особенности признания банкротом. Правовое положение субъектов малого предпринимательства. Государственная поддержка субъектов малого предпринимательства. Организационно-правовые формы юридических лиц. Юридические лица как участники гражданских правоотношений. Понятие и виды юридических лиц. Признаки юридического лица. Правоспособность юридического лица. Органы управления юридического лица. Возникновение (создание) юридического лица. Хозяйственные товарищества: полное товарищество и коммандитное товарищество. Хозяйственные общества: общество с ограниченной ответственностью и акционерные общества. Производственный кооператив. Унитарное предприятие. Анализ отличий открытого и закрытого акционерных обществ. Некоммерческие организации как юридические лица: цель создания, правоспособность, организационно-правовые формы. Субъекты предпринимательской	10	1

	<p>деятельности как участники хозяйственных правоотношений. Основные этапы создания субъектов предпринимательской деятельности. Обязательная государственная регистрация юридических лиц. Учредительные документы юридического лица. Отказ в государственной регистрации юридического лица. Прекращение юридического лица путем реорганизации и ликвидации. Банкротство юридических лиц. <u>Гражданско-правовая дееспособность и правоспособность</u></p>		
	<p>Практические работы Классификация субъектов предпринимательского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Как организовать свое дело. Незаконное предпринимательство</p>	4	
<p>Раздел 3 Правовое регулирование договорных отношений</p>	<p><b>Гражданско-правовой договор.</b> Договорные отношения. Сделки. Законность содержания сделки. Соблюдение формы сделки. Виды сделок. Форма сделок. Отдельные виды договоров Договоры о возмездной передаче имущества в собственность. Договоры о возмездной передаче имущества в пользование. Договоры о выполнении работ; договор подряда; договоры о совместной деятельности и др. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Право на судебную защиту. Иск. Исковая давность. Форма искового заявления. Порядок рассмотрения судебных споров. <u>Гражданский и арбитражный процесс.</u></p>	6	
	<p>Практические работы <b>Гражданско-правовой договор. Анализ отдельных видов договоров.</b></p>	4	
<p>Раздел 4 Трудовое право</p>	<p>Понятие трудового права, трудовые правоотношения. Принципы трудового права. Понятие труда. Трудовые отношения. Виды трудовых отношений. Субъекты трудового правоотношения. Основания возникновения, изменения, прекращения, трудового правоотношения. Понятие субъектов трудового права. Трудовая правоспособность и дееспособность. Работники, работодатели, трудовой коллектив как субъекты трудового права. Понятие принципов трудового права, их связь с требованиями экономических законов организации труда. Значение принципов. Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения. Понятие и значение трудового договора как главной формы реализации гражданами своего права на труд. Стороны трудового договора. Существенные и факультативные условия трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Гарантии при приеме на работу. Изменение условий трудового договора. Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя. Рабочее время и время отдыха. Правовое регулирование оплаты труда. Понятие оплаты труда и заработной платы. Правовое регулирование заработной платы, ее составные элементы. Системы заработной платы. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда. Правовая охрана заработной платы.</p>	13	

	<p>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Законодательство РФ о трудоустройстве и занятости населения. Правовые, экономические и организационные основы государственной политики содействия занятости населения. Гарантии государства по реализации конституционных прав граждан РФ на социальную защиту от безработицы. Понятие «безработного» и его статус. Порядок признания граждан безработными. Выплата пособий по безработице.</p> <p>Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Понятие и значение трудовой дисциплины. Общая и специальная трудовая дисциплина. Нормативные акты, регулирующие трудовую дисциплину, в том числе и локального значения. Дисциплинарная ответственность работников: понятие, состав, виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работников к дисциплинарной ответственности. Понятие материальной ответственности, основания привлечения. Ограниченная и полная материальная ответственность. Порядок определения размера ущерба и порядок возмещения ущерба, причиненного работодателю. Применение норм трудового законодательства в целях правомерного привлечения работника к дисциплинарной и материальной ответственности.</p> <p>Особенности правовых отношений и принципы права в области социального обеспечения. Понятие социального обеспечения. Система государственных органов социальной защиты населения. Понятие и значение принципов права социального обеспечения. Понятие трудового стажа. Виды трудового стажа. Понятие и виды пенсий. Понятие и виды пособий.</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>Решение ситуационных задач: заключение трудового договора, прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Формы и системы оплаты труда. Материальная ответственность работников</p>	6	
<p><i>Раздел 5</i> <i>Основания и порядок привлечения к административной ответственности</i></p>	<p>Основания и порядок привлечения к административной ответственности. Административные правонарушения и административная ответственность. Понятие и состав административного правонарушения. Элементы состава административного правонарушения: объект, субъект, объективная сторона, субъективная сторона административного правонарушения. Административная ответственность как вид юридической ответственности: понятие, признаки. Административные взыскания: понятие, виды. Характеристика видов административных взысканий. Кодекс РФ об административных правонарушениях. Основания и порядок привлечения к административной ответственности.</p>	6	
	<p>Практические работы</p> <p>Административная ответственность</p>	3	
<p>Дифф. зачет</p>		1	
<p>Итого:</p>		60	

<p>ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и признаки права.</li> <li>2. Система российского права.</li> <li>3. Правовая норма: ее признаки и структура.</li> <li>4. Правоотношение: понятие, признаки, основания возникновения правоотношений.</li> <li>5. Юридическая ответственность, ее виды.</li> <li>6. Понятие и характеристика производственных отношений.</li> <li>7. Предпринимательское право: предмет, методы, источники.</li> <li>8. Субъекты предпринимательской деятельности, их характеристика.</li> <li>9. Организационно-правовые формы юридических лиц.</li> <li>10. Общество с ограниченной ответственностью.</li> <li>11. Акционерные общества.</li> <li>12. Порядок рассмотрения экономических споров.</li> <li>13. Трудовое право как отрасль права.</li> <li>14. Трудовой кодекс РФ: история создания, характеристика основных положений, отличие от ранее существовавшего законодательства о труде.</li> <li>15. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.</li> <li>16. Заключение трудового договора, прием на работу.</li> <li>17. Изменение трудового договора, перевод работника на другую работу.</li> <li>18. Расторжение трудового договора, увольнение работника.</li> <li>19. Основания и расторжения трудового договора.</li> <li>20. Рабочее время.</li> <li>21. Время отдыха.</li> <li>22. Аттестация работников.</li> <li>23. Материальная ответственность в трудовом праве.</li> <li>24. Индивидуальные трудовые споры.</li> <li>25. Коллективные трудовые споры, забастовка.</li> <li>26. Социальное обеспечение граждан.</li> <li>27. Правовая ответственность за нарушение трудового законодательства.</li> <li>28. Субъекты гражданского права.</li> <li>29. Виды недобросовестной конкуренции.</li> <li>30. Формы экологического контроля.</li> </ol> <p><i>Форма отчетности: доклад, контрольная работа, реферат, презентация</i></p>		
<p>Всего</p>	<p>90</p>	





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета; мастерских не требует; лабораторий не требует.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Рекомендуемая литература

###### Основная

Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/А.И. Тыщенко.— Ростов н/Д.: Феникс, 2007

Румынина В.В. Основы права М., Форум, 2010г.

###### Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года (с изм. от 30.12.2008) // Российская Газета, 21 января 2009, №7
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11. 1994 №51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 07.02.2011)
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ (ред. от 22.11.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. 07.01.2002. № 1. (ч. 1).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Алексеева Д.Г., Андреева Л.В., Андреев В.К. Российское предпринимательское право: Учебное пособие. – М.: Велби, Проспект, 2011. — 1072 с.
6. Трудовое право России. Практикум. Под ред. Дмитриевой И.К., Куренного А.М. - Учебное пособие - 2011. — 792 с.
7. Серебряков. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании.- Академия, 2014

###### Дополнительные источники:

8. Трудовой договор. Практическое пособие для работодателей и работников. Тихомиров М.Ю. - 2010. – 208 с.
9. Образцы трудовых договоров. Составление, заключение, прекращение. Новиков Е.А. - Учебное пособие- 2009-256 с.

###### Интернет-ресурсы:

10. <http://www.garant.ru/> - правовая система
11. <http://www.consultant.ru/> - правовая система

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	домашняя работа, выполнение индивидуальных проектных заданий, выполнение самостоятельных и контрольных работ
знания	
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;	выполнение самостоятельных и контрольных работ, домашняя работа
организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	выполнение самостоятельных и контрольных работ, домашняя работа
виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	выполнение самостоятельных и контрольных работ

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07 Основы экономики менеджмента и маркетинга**  
**«Общепрофессиональный цикл»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово - 2019

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Ефремова В.И., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате изучения дисциплины « Основы экономики, менеджмента и маркетинга» студенты должны:

#### Уметь:

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

#### знать:

основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; 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

По окончании курса « ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» студенты сдают дифференцированный зачет.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Программа изучения курса « ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» рассчитана на 63 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
<i>Итоговая аттестация в форме д/зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		21	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	2
	1. Принципы рыночной экономики		
	2. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.		
Самостоятельная работа студентов: Продовольственный рынок в России - доклад			
Тема 1.2 Основные положения экономической теории	Содержание учебного материала	2	3
	1. Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка		
	2. Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка.		
Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала	1	3
	1. Отрасль в условиях рынка		
	2. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли.		
Самостоятельная работа студентов: Тенденции развития отрасли - реферат			
Тема 1.4 Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	3
	1. Предприятие, как основной субъект хозяйствования		
	1. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании.		
Самостоятельная работа студентов: Малый бизнес в общественном питании – презентация			
Тема 1.5 Основные технико-экономические	Содержание учебного материала	4	3
	1. Производство продукции и товарооборот		
	2. Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания.		

показатели деятельности организации	3. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.		
	Практическое занятие	1	
	«Показатели эффективности использования основных и оборотных фондов»		
	«Расчет издержек производства и обращения»		
Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию	Содержание учебного материала	5	3
	1. Цены и ценообразование		
	2. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания.		
	3. Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения		
	Практическое занятие	1	
	«Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов» Расчет валового дохода и прибыли»		
Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы	Содержание учебного материала	2	3
	1. Оплата труда работников предприятий питания		
	2. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.		
	Практическое занятие	1	
«Расчет заработной платы различной категории работников»			
Самостоятельная работа: Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания – реферат, сообщение			
Раздел 2 Основы менеджмента		13	
Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	3
	1. Сущность и характерные черты современного менеджмента		
	2. Сущность и характерные черты современного менеджмента. Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента. Организация и ее среда		
Самостоятельная работа: Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России - рефераты			



Тема 2.2 Управленческий цикл	Содержание учебного материала	4	3
	1. Функции менеджмента		
	2. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла.		
	3. Функции управления: общие, частные и специальные. Методы управления		
Самостоятельная работа: Современные теории мотивации – доклад, реферат			
Тема 2.3 Принципы делового общения	Содержание учебного материала	4	3
	1. Деловое и управленческое общение.		
	2. Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Транзакты. Коммуникации в организации: понятие, виды и уровни. Процесс коммуникации.		
	Практическое занятие «Владение приемами делового общения»,	1	
Самостоятельная работа: Рассмотрение технологии убеждения партнера во время деловой беседы – доклад			
Тема 2.4 Стили управления	Содержание учебного материала	2	3
	1. Руководство: власть и партнерство.		
	2. Власть и влияние: понятие и виды власти. Лидерство и власть. Понятие и характеристика стилей управления.		
Раздел 3 Маркетинг			
Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	Содержание учебного материала	8	
	1. Методологические основы маркетинга		
	2. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Межпредметные связи с другими дисциплинами Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.		
Самостоятельная работа: концепции маркетинга - реферат			
Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Содержание учебного материала	6	3
	1. Маркетинговые исследования		
	2. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования. Способы сбора информации		
	3. Основные понятия, назначение и признаки сегментирования. Целевой маркетинг: варианты охвата рынка. «Рыночная ниша» позиционирование товара		
	4. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.		

	Бостонская матрица. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия.		
	5. Классификация средств маркетинга, их характеристика. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы. Товарная политика предприятия		
	6. Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников	2	
	«Маркетинговые исследования » «Каналы сбыта различных видов продукции»		
дифференцированный зачет			
всего		42	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг. 7-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Гомала А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Пястолов С.М. Экономическая теория - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Самойлович В.Г., Телушкина Е.К. Экономика предприятия. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
6. Слагода В.Г. Экономическая теория: уч. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2010.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для НПО. – М., 2010

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2006.
2. Ломакин, А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2005.
3. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2005.

Средства массовой информации.

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.grandars.ru/student/ekonomicheskaya-teoriya/>

<http://www.aup.ru/books/i017.htm>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>УМЕТЬ:</b>	
– Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	практическая работа, зачет
– Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Практическая работа, зачет
– Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	практическая работа, зачет
<b>ЗНАТЬ:</b>	
– Основные положения экономической теории;	Зачет в виде тестирования
– Принципы рыночной экономики;	Зачет в виде тестирования
– Современное состояние и перспективы развития отрасли;	Письменный опрос
– Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Зачет в виде тестирования
– Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Демонстрация знаний при решении задач
– Механизмы формирования заработной платы;	Зачет в виде тестирования
– Формы оплаты труда;	Письменный опрос
– Стили управления, виды коммуникаций;	Зачет в виде тестирования, составление схемы процесса коммуникаций
– Принципы делового общения в коллективе;	Письменный опрос
– Управленческий цикл;	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
– Особенности менеджмента в области	Письменный опрос

профессиональной деятельности;	
– Сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Опрос
– Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Опрос

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ

«Индустриально- промышленный техникум»

\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

«Общепрофессиональный цикл»

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

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово 2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Мещерякова М.В. мастер п/о;

Эксперт от работодателя: МУП «Школьник» В.А.Чистякова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**15. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
Итоговая аттестация в форме Д/З	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.08 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Законодательное регулирование вопросов охраны труда.</b>	Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	2	
<b>Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда.</b>	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Электронные системы в области охраны труда.	2	2
<b>Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды.</b>	Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	1
<b>Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности.</b>	Зерноперерабатывающие предприятия. Хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия. Спиртовые, ликёро-водочные и винодельческие заводы. Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.	2	1
<b>Нормирование параметров воздушной сферы.</b>	Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.	1	1

<b>Нормирование производственного освещения.</b>	Виды и нормирование естественного и искусственного освещения.	1	2
<b>Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.</b>	Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Суммарный уровень шума в производственных помещениях. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией. Средства защиты от инфра-и ультразвука.	2	2
<b>Холодильное оборудование.</b>	Классификация холодильных машин и установок. Холодильные компрессорные машины. Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	2
<b>Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.</b>	Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при консервировании, монтаже и эксплуатации. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты .	2	2
<b>Оборудование, работающее избыточным давлением.</b>	Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. Регулирующие устройства и системы. Регистрация и техническое освидетельствование оборудования, работающего под избыточным давлением.	2	
<b>Условия поражения человека электрическим током.</b>	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	1	2
<b>Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.</b>	Средства защиты от поражения электротоком. Назначение и принцип действия зануления. Защитное заземление. Защитное отключение.	1	2
<b>Защита от статистического электричества и электромагнитных полей.</b>	Защита от статистического электричества. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.	1	1

<b>Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности</b>	Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво-и пожароопасности.	1	2
<b>Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво - и пожаробезопасности.</b>	Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления воздуха. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.	2	2
<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>Показатели тяжести и напряжённости трудового процесса.</b>	12	
<b>Д/Зачет</b>			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	
<b>Самостоятельная работа</b> №1. Основные понятия и термины предмета охрана труда. №2. Основные права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. №3. Льготы и компенсации, предоставляемые работникам при выполнении работ с вредными и опасными условиями труда. №4. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда. №5. Факторы, определяющие микроклимат в производственном помещении. №6. Методы измерения и борьбы с шумом. №7. Пути снижения влияния вибрации на работающих. №8. Рабочее время, его продолжительность. №9. Правила предоставления работникам ежегодного отпуска. №10. Особенности условий и режима работы работников №11. Особенности организации времени отдыха №12. Безопасность организации труда при выполнении отдельных операций № 13. Характерные источники пожаров. №14. Правила, которые необходимо соблюдать при тушении пожаров №15.Какие методы используются для снижения производственного шума. №16.С помощью каких приборов измеряют вибрацию. №17. Какие меры защиты от ультразвука применяют на пищевых предприятиях. №18.Назовите предельно допустимые уровни инфра-и ультразвука в производственных помещениях.	18		
<b>ИТОГО</b>		<b>54</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
2. Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
3. ОСТ 28 – 1 – 95 «Требования к производственному персоналу»
4. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2011 г. – 258 с.

##### **Дополнительные источники:**

5. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224
6. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 1997. – 294 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
9. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.
10. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
11. Журнал «Питание и общество»

##### **Интернет-ресурсы:**

12. [www.trkodeks.ru](http://www.trkodeks.ru)
13. [www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)
14. [www.c-kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия, контрольные работы
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Практические занятия
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Практические занятия
<b>Знания</b>	
системы управления охраной труда в организации;	Контрольные работы
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Контрольные работы
обязанности работников в области охраны труда;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Контрольные работы
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практические занятия, контрольные работы
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Практические занятия

**Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Индустриально-промышленный техникум»**

**Утверждаю:**  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально-промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОПД09 «Безопасность жизнедеятельности»***

**«Общепрофессиональный цикл»**

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

Рассмотрена на методической комиссии  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.  
Руководитель:  
\_\_\_\_\_ Е. А. Зайцева



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1-ОК9 ПК1.1-1.4, 2.1-2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3	<p>У.1 владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>У.2 пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>У.3 оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе</p> <p>У.4 владеть основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике</p>	<p>3.1 основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</p> <p>3.2 потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для центрального региона РФ;</p> <p>3.3 основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>3.4 основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>3.5 порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</p> <p>3.6 состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>3.7 основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>3.8 основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p> <p>3.9 требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</p> <p>3.10 предназначение, структуру и задачи РСЧС;</p> <p>3.11 предназначение, структуру и задачи гражданской обороны</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	102
в том числе:	
теоретическое обучение	49
лабораторные работы	-
практические занятия	19
<i>Самостоятельная работа</i>	34
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>дифференцированный зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание обучения учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона</b>		<b>26</b>	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	5	ПКЗ.1-ПК-3.3
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	16	ПКЗ.1-ПК-3.3
	1. Организация гражданской обороны. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.		
	2. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.		
	3. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Правила поведения в убежищах и укрытиях, предметы первой необходимости		
	4. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.		
5. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.			
	Практические занятия	3	
	1. Выполнение алгоритма действий при использовании средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	16	ПКЗ.1-ПК-3.3
	1. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах.		
	2. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях.		
	3. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.		
	Практические занятия	5	
	1. Выработка модели поведения при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах,		

	лесных, степных и торфяных пожарах.		
	2. Выработка алгоритма действий при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, при наводнениях.		
Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте	Содержание учебного материала	3	ПК1.2-ПК1.3 ПК3.1-ПК-3.3 ПК2.1,ПК2.3
	1. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах).		
	2. Защита при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте.		
	Практические занятия	5	
	1. Выработка алгоритма поведения при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), при авариях (катастрофах) на воздушном и водном транспорте.		
Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	Содержание учебного материала	3	ПК1.2-ПК1.3 ПК3.1-ПК-3.3 ПК2.1,ПК2.3
	1. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах.		
	2. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах.		
	3. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах.		
	4. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах.		
	5. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах.		
	6. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях		
Практические занятия	3		
	1. Выполнение алгоритма действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.		
	2. Выполнение алгоритма действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.		
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	Содержание учебного материала	2	ПК1.2-ПК1.3 ПК3.1-ПК-3.3 ПК2.1,ПК2.3
	1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.		
Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	4	ПК3.1-ПК-3.3
	1. Обеспечение безопасности при эпидемии.		
	2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных		

	беспорядков.		
	3. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.		
	4. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения или совершенном теракте.		
	Практические занятия	2	
	1. Выработка алгоритма действий при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения или совершенном теракте.	2	
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>16</b>	
Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала	3	ПК2.1,ПК2.3
	1. Состав и организационная структуры Вооруженных Сил.		
	2. Виды Вооруженных Сил и рода войск.		
	3. Система руководства и управления Вооруженными Силами.		
	4. Военская обязанность и комплектование Вооруженных Сил личным составом.		
	5. Порядок прохождения военной службы		
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	3	ПК2.1,ПК2.3
	1. Военная присяга. Боевое знамя воинской части.		
	2. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Военская дисциплина.		
	3. Внутренний порядок. Размещение и быт военнослужащих.		
	4. Суточный наряд роты.		
	5. Караульная служба. Обязанности и действия часового.		
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
2.Изучение нормативных документов, положений Общевоинских уставов ВС РФ.			
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	12	ПК1.2-ПК1.3 ПК2.1,ПК2.3
	1. Строи и управление ими.	6	
	Практические занятия	6	

	1. Выполнение строевых приемов «Принятие строевой стойки» и «Повороты на месте».		
	2. Выполнение движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.		
	3. Выполнение поворотов в движении.		
	4. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.		
	5. Выполнение строевых приемов «Выход из строя и постановка в строй», «Подход к начальнику и отход от него».		
	6. Выполнение построений и перестроений в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя.		
	7. Выполнение построений и отработка движения походным строем.	2	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	11	ПК1.2-ПК1.3 ПК2.1,ПК2.3
	1. Материальная часть автомата Калашникова.	6	
	2. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата.		
	Практические занятия	5	
	1. Выполнение неполной разборки и сборки автомата.		
	2. Выполнение приемов: принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.		
	3. Выполнение нормативов по неполной разборке и сборке автомата.		
Раздел 3. Первая помощь пострадавшим при неотложных состояниях		20	
Тема 3.1 Первая помощь пострадавшим при неотложных состояниях	Содержание учебного материала	9	ПК3.1-ПК-3.3
	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		
	2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		
	3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.		
	4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		
	5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		
	6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении.		

	7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем обмерзании.		
	8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	9. Доврачебная помощь при клинической смерти.		
	Практические занятия	10	
	1. Выполнение алгоритма действий при остановке кровотечений и обработке ран, наложении кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.		
	2. Выполнение алгоритма действий при наложении повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		
	3. Выполнение алгоритма действий при оказании первой (доврачебной) помощи при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания		
	Зачет	1	
Всего:		102	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

##### **Оснащенный оборудованием:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- изолирующий противогаз;
- общевоинской защитный комплекты (ОЗК);
- противогазы ГП-5 и ГП-7;
- респираторы Р-2;
- индивидуальные противохимические пакеты;
- носилки плащевые;
- бинты марлевые;
- жгуты кровоостанавливающие резиновые;
- индивидуальные перевязочные пакеты;
- косынки перевязочные;
- шинный материал;
- огнетушитель порошковый;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- комплект плакатов по ОВС;
- стенды (действия населения по сигналам оповещения, пожарная безопасность, гражданская оборона);

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

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- тренажер для отработки сердечно- легочной реанимации «Гоша-6»
- радиометр;
- рентгенметр ДП-5.
- ВПХР

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Основная литература :**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. Микрюков В.Ю. М.: Издательский центр «КНОРУС», 2017 г.

2. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для студентов учреждений СПО. Арустамов Э.А., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. М.: ОИЦ «Академия» 2016.

3. Общевоинские уставы ВС РФ М: ООО «Издательство «Эксмо», 2017

4. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений. Микрюков В.Ю. . М.: ОИЦ «Академия» 2016.

##### **Дополнительная литература:**

1. Конституция Российской Федерации М.: ОИЦ «Академия» 2017.

2. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

4. Опасные ситуации техногенного характера и защита от них: учебник. Матрюков Б.С. М.: Издательский центр «Академия», 2016

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронный ресурс «Российское образование – Федеральный портал»: форма доступа <http://www.edu.ru>.



2. Электронный ресурс «Образовательный ресурс по безопасности жизнедеятельности»: форма доступа <http://www.alleng.ru>.
3. Электронный ресурс МО РФ <http://mil.ru>
4. Электронный ресурс «МЧС России»: форма доступа <http://www.mchs.gov.ru>
5. Электронный ресурс <http://обж.пф>
6. <http://www.bibliofond.ru/>
7. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
8. <http://safety-mvu.narod.ru/>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>		
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Уровень овладения способами индивидуальной защиты, защиты окружающих от опасных факторов природных, техногенных, социальных ЧС	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Степень овладения компетенциями позволяющим снизить риски возникновения ЧС на производстве и в быту	Оценка действий студентов на практическом занятии в процессе анализа различных ситуаций и решения задач по снижению уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Уровень овладения навыками по применению средств индивидуальной защиты, их проверки и обслуживанию, приборов РХР, первичных средств пожаротушения, обладать навыками в оборудовании простейших укрытий, порядку использования убежищ ГО,ПРУ	Тестирование, опрос, выполнение нормативов по использованию средствами индивидуальной защиты
- применять первичные средства пожаротушения;	Уровень овладения навыками по применению первичных средств пожаротушения	Опрос, оценка действий в ходе практических занятий
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Степень владения навыками применения компетенций, освоенных в ходе обучения, при прохождении военной службы	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей	Степень освоения профессиональных	Опрос, оценка действий в ходе практических занятий

военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	компетенций и умение применять в ходе прохождения военной службы	
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Степень овладения компетенциями способствующими выстраиванию конструктивных отношений с окружающими, бесконфликтному разрешению сложных ситуаций	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий
- оказывать первую помощь пострадавшим.	Степень владения навыками по оказанию первой помощи при различных видах кровотечений, травмах, различных степенях отморожений и ожогах, отравлениях, поражении электротоком, утоплению. Владение навыками проведения реанимационных мероприятий	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>		
- 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;	Степень усвоения анализа ситуации и прогнозирования возможности возникновения ЧС, в том числе и социальных ЧС	Тестирование, опрос
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Уровень знаний признаков опасных событий в профессиональной деятельности и в быту, причин способствующих ухудшению обстановки, способов локализации и понижению опасности факторов ЧС	Тестирование, опрос
- основы военной службы и обороны государства;	Уровень знаний структуры и задач ВС РФ, видов и родов войск, внутреннего порядка в воинской части, организации службы, взаимоотношений между военнослужащими	Тестирование, опрос, выступления с сообщениями
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Уровень знаний задач и основных мероприятия гражданской обороны	Тестирование, опрос
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	Уровень знаний мероприятий по защите населения при применении ядерного, химического и биологического оружия, при авариях на ПОО, ВОО, РОО, ХОО.	Тестирование, опрос, наблюдение за действиями студентов и их оценка на практическом занятии
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Уровень знаний причин, типов пожаров и способов борьбы с ними, мер по	Тестирование, опрос

	предупреждению пожарной опасности	
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Уровень знаний требований законодательства РФ в области воинской обязанности, содержания составляющих воинской обязанности и различных видов военной службы	Тестирование, опрос
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Уровень знаний видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении подразделений технического обеспечения, связи, РЭБ, мотострелковых и артиллерийских подразделений	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий
- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;	Умение обучаемых применять полученные в ходе занятий по ОВС знания в повседневной деятельности	Тестирование, опрос
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Степень усвоения алгоритма оказания первой помощи при различных видах кровотечений, травмах, различных степенях отморожений и ожогах, отравлениях, поражении электротоком, утоплению. Владение навыками проведения реанимационных мероприятий и др.	Тестирование, опрос, оценка действий в ходе практических занятий

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

*Утверждаю:*

*Директор ТОГБПОУ*

*«Индустриально- промышленный техникум»*

\_\_\_\_\_ *Л.П. Михайличенко*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
«Профессиональный цикл»**

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

*Рассмотрено на заседании методической  
комиссии*

*Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.*

*Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева*

*Рассказово - 2019*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта ( ФГОС СПО) по  
специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

# 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 ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**, укрупненная группа 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 для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников в сфере обслуживания и торговли.

При наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 435 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 326 часов; в том числе, лабораторно практические работы – 65 часов.  
самостоятельной работы обучающегося – 109 часов;  
учебной практики - 36 часов  
производственной практики – 72 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Мах.Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.	Раздел 1. Выбор полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	91	40	15	-	36	-	-	
ПК 1.2.	Раздел 2. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	118	57	25		36		-	
ПК 1.3.	Раздел 3. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	118	56	25		37		36	
ПК 1.1. - ПК 1.3.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>435</b>	<b>153</b>	<b>65</b>	<b>-</b>	<b>109</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Выбор полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		91		
МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		40		
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Разработка ассортиментов полуфабрикатов из говядины, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки говядины для сложных блюд	2	1
	2.	Обработка и подготовка говядины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной говядины в охлажденном и замороженном виде, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества	2	1
	3.	Способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из говядины, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из говядины, способы минимизации отходов при подготовке говядины для приготовления сложных блюд	2	1
	4.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из говядины, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из говядины		1

			4	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.		
<b>Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1.	Разработка ассортиментов полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса подготовки туш мелкого скота для варки, жарки и тушения для сложных блюд	2	1
	2.	Обработка и подготовка туш мелкого скота для варки, жарки и тушения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности туш мелкого скота для варки, жарки и тушения, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.	2	1
	3.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов туш мелкого скота для варки, жарки и тушения, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения для приготовления сложных блюд.	2	1
	4.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки и тушения	4	1
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.		

		Содержание	<b>10</b>	
<b>Тема 1.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом</b>	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом для сложных блюд	2	
	2.	Использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, подбор оборудования и инвентаря, контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества	2	
	3.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом для приготовления сложных блюд	4	
	4.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, правила охлаждения и замораживания	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.		
		Содержание	<b>10</b>	
<b>Тема 1.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</b>	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из субпродуктов, расчет массы для изготовления полуфабрикатов, организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов	2	
	2.	Использование различных методов при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов, подбор оборудования и инвентаря, контроль качества и безопасности полуфабрикатов из субпродуктов, правила оформления	4	

		заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества		
	3.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы субпродуктов, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд	4	
	<b>Практические занятия</b>		3	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			36	
1. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и телятины» 2. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов» 3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией 4. Подготовка докладов: «Обработка и использование мяса диких животных при приготовлении полуфабрикатов» 5. Решение ситуационных задач				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Подготовка докладов и рефератов по теме: «Полуфабрикаты из субпродуктов»				
<b>Раздел 2. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции</b>			<b>118</b>	
<b>МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>57</b>	
<b>Тема 2.1. Технологический</b>	<b>Содержание</b>		<b>35</b>	

<b>процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</b>	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы целыми тушками порционных и мелкокусковых, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству и режим хранения.	8	2
	2.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, гусиной и утиной печени, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества		2
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени, виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке домашней птицы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, способы минимизации отходов при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.	8 10	2
	4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковые, ассортимент, норма выхода полуфабрикатов		2
			9	
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы, технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы, совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>25</b>	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.		
	2.	Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. Рассчитывать сырье, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.		
3.	Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы			

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>		<b>36</b>	
1. Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы» 2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией 4. Подготовка докладов: «Обработка и использование мяса пернатой дичи при приготовлении полуфабрикатов»			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
Подготовка докладов и рефератов по теме: «Обработка и использование мяса диких животных»			
<b>Раздел 3. Выбор технологии ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>118</b>	
<b>МДК 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 3.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания</b>	<b>Содержание</b>	<b>35</b>	
	1. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, требования к качеству	4	2
	2. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, порционными кусками), требования к качеству, режимы хранения и реализации	4	2
	3. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.	4	2
	4. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.	4	2
	5. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы	4	2
	6. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из	4	2



		рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд		
	7.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.	5	2
	8.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыб, способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд	6	2
<b>Тема 3.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки</b>	<b>Содержание</b>		<b>21</b>	
	1.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству, режим хранения и реализация.	6	
	2.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	9	
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.	6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>25</b>	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто и нетто сырья.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b>			<b>37</b>	
1. Составление таблицы: «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации» 2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией 3. Подготовка докладов: «Пищевая ценность, обработка и использование нерыбного водного сырья»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Подготовка докладов и рефератов по теме: «Обработка и использование полуфабрикатов из рыбы»				
<b>Производственная практика</b>			72	
<b>Практика по профилю специальности</b> <b>Виды работ</b> 1) Котлета по-киевски, котлета натуральная из филе птицы, шницель по-столичному, цыплята «Табака»,				

курица в кармашек, рулеты.

- соблюдать условия хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом качество охлажденной и мороженой домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы;
- осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;
- соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего пользования.

2) Котлеты «Нежность», каштаны из птицы, котлеты-зразы куриные.

Суфле, кнели.

- соблюдать условия хранения котлетной и кнельной массы из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде;
- проверять органолептическим способом качество охлажденной и мороженой котлетной и кнельной массы из домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим размораживания котлетной и кнельной массы из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы;
- осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы;
- соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы;
- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из домашней птицы, предназначенных для последующего пользования.

<p><b>3) Крупнокусковые п/ф из говядины для варки, жарки и тушения: ростбиф, мясо шпигованное, рулет.</b>  Приготовление порционных п/ф: лангет, бифштекс, филе, бефстроганов, зразы отбивные, антрекот, шницель, эскалоп.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения говядины в охлажденном и мороженном виде;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество говядины;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания говядины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке говядины;</li> <li>- осуществлять различные действия при обработке говядины;</li> <li>- соблюдать технологические требования при разделке и обвалке говядины и приготовлении полуфабрикатов из говядины;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из говядины с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из говядины, предназначенных для последующего пользования.</li> </ul> <p><b>4) Мелкокусковые п/ф: азу, поджарка, гуляш, плов, шашлык.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения в охлажденном и мороженном виде;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушен;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим размораживания туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения;</li> <li>- осуществлять различные действия при обработке туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения;</li> <li>- соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушения с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из туш мелкого скота, предназначенного для варки, жарки, тушен, предназначенных для последующего пользования.</li> </ul> <p><b>5) П/ф из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлета натуральная, фрикадельки, лангет рубленый, шницель. П/ф из котлетной массы: биточки, котлеты, шницель, тефтели, зразы, рулет.</b></p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

- соблюдать условия хранения рубленой массы без хлеба и с хлебом в охлажденном и мороженном виде;
  - проверять органолептическим способом качество рубленой массы без хлеба и с хлебом;
  - обеспечивать температурный и временной режим размораживания рубленой массы без хлеба и с хлебом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рубленой массы без хлеба и с хлебом;
  - осуществлять различные действия при обработке рубленой массы без хлеба и с хлебом;
  - соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом;
  - обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом с учетом требований к безопасности пищевого продукта;
  - обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом, предназначенных для последующего пользования.
- б) Обработка печени, языка, почек, сердца, легких, вымя, мозгов**
- соблюдать условия хранения мясных субпродуктов в охлажденном и мороженном виде;
  - проверять органолептическим способом качество мясных субпродуктов;
  - обеспечивать температурный и временной режим размораживания мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов;
  - осуществлять различные действия при обработке мясных субпродуктов;
  - соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов;
  - определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов;
  - обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;
  - обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего пользования.
- 7) П/ф порционные для варки и припускания, подготовка крупнокусковых п/ф: стерлядь отварная.**
- соблюдать условия хранения рыбы для варки и припускания в охлажденном и мороженном виде;
  - проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы для варки и припускания;
  - обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и размораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при

<p>обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания;</li> <li>- соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания;</li> <li>- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания;</li> <li>- обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания, предназначенных для последующего пользования.</li> </ul> <p>8) П/ф порционные для жарки, рыба жареная во фритюре, в тесте, поджарка. Приготовление различных начинок для фаршированной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения рыбы для жарки в охлажденном и мороженном виде;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы для жарки;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и размораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы для жарки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки;</li> <li>- осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки;</li> <li>- соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки;</li> <li>- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из рыбы для жарки;</li> <li>- обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы для жарки, предназначенных для последующего пользования.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>435</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул мягкий, шкаф, доска, тумба, стенды, блендер, миксер, столовая посуда в ассортименте, столовое белье (скатерти, салфетки), плита электрическая, плакаты по дисциплинам по темам, муляжи различных блюд, конвекционная печь.

(котел пищевой электрический, микроволновая печь картофелечистящая машина, мясорубка, котлетоформовочная машина, эл. сковорода, эл. фритюр, кофеварка, хлеборезка, кухонная универсальная машина, слайсер - по месту прохождения практики у социальных партнеров)

Технические средства обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор .

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы алюминиевые, стеллажи металлические, весы 0,2, весы до 10кг, миксеры, пекарский шкаф, плита электрич., печь конвекционная, мясорубка, блендер (1,25л, стакан), бытовой холодильник, водонагреватель; различная столовая посуда для приготовления блюд; посуда и инвентарь для отпуска блюд, разделочные доски, разделочные ножи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях или организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

##### 4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ:

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

###### **Основные источники:**

###### **I. Учебники:**

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.
2. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.

3. *Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.*
4. *Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.*

## II. Справочники:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
2. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

## III. Интернет-ресурсы:

12. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
13. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

## Дополнительные источники:

### Учебники и учебные пособия:

1. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
3. С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.
4. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.

### 4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА:

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: организация хранения и контроль запасов и сырья; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; метрология и стандартизация; охрана труда и профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Производственная практика производится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модуля ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Студенты, осваивающие программу практики, полностью выполняют задания, предусмотренные программой производственной практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения практики студенты должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Обязательным условием допуска к производственной практике профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебных дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование.

Инженерно-педагогический состав: высшее образование.

Мастера: высшее образование.

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

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать подготовку мяса и	разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;	Тестирование, экспертная



<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;  организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;  подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроль качества и безопасности подготовленного мяса;  принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;  правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;  выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  определение различных способов и приемов подготовке мяса для сложных блюд;  обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</p>	<p>оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;  расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;  организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;  подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроль качества и безопасности подготовленной рыбы;  принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;  правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;  выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  определение различных способов и приемов подготовке рыбы для сложных блюд;</p>	<p>Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>

	обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленной птицы;</p> <p>принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;</p> <p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>определение различных способов и приемов подготовке домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы.</p>	Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии посредством участия в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по специальности, в различных мастер-классах.	Анкетирование, экспертная оценка
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	Наблюдение за выполнением практического задания

задач, оценивать их эффективность и качество.	технологических процессов и эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд - оценка эффективности и качества выполнения заданий.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования	Наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению, оформлению, сервировки подачи горячих блюд.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации и использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос, написание и защита реферата анализ подготовленного доклада, реферата, создание тематических презентаций при подготовке к занятиям
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в деятельности; - применение компьютерных технологий при разработке технологических карт, последовательности выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ с использованием ПК
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за отношениями в группе и с преподавателями, за разрешением проблемных производственных ситуаций на занятиях
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, сравнительный анализ, тестирование
Самостоятельно определять задачи профессионального и	- организация самостоятельной работы при	Интерпретация результатов

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>изучении профессионального модуля; – постановка и реализация задач планирования и изучения профессиональных вопросов деятельности технолога общественного питания.</p>	<p>наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, анализ посещения консультационных занятий студентами, стремление к самообразованию посредством посещения курсов повышения квалификации.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для приготовления горячих блюд; - демонстрация интереса к инновациям.</p>	<p>Наблюдение за поведением в нестандартных ситуациях, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, проявление интереса к инновациям в сфере деятельности посредством вопросов, работа с периодическими изданиями в области инноваций в профессиональной деятельности.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности при проведении военных сборов.</p>	<p>Социологический опрос, анкетирование по выявлению интереса к воинской службе, проведение военных сборов и активное участие на них.</p>

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А.Зайцева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовый уровень), относится к укрупненной группе Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 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, лёгких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников в сфере обслуживания и торговли. При наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, оформление и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;
- декорирование 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 при приготовлении сложных холодных блюд и закусок;
- 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса птицы, рыбы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгким закускам и сложным холодным блюдам и соусам и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурные и санитарные режимы, правила приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных 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;
- технология приготовления канапе, лёгких 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, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 213 часов,
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
- лабораторно-практические работы – 26 часов.
- ученая практика-36 часов.
- производственной практики – 72 часов.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление канапе сложных холодных закусок.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной 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, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 02

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
		213	70	26		44			
ПК 2.1	Раздел 1. Организация производства сложных холодных блюд и закусок								
ПК 2.2	Раздел 2.технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок						-		
ПК 2.3	Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной						-		

	(домашней) птицы Технология приготовления сложных холодных соусов								
ПК2,3	<b>Раздел 4.</b> Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции							-	
ПК 2.1 – 2.3	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	72						36	72
	<b>Всего:</b>	<b>213</b>	<b>70</b>	<b>26</b>		<b>44</b>		<b>36</b>	<b>72</b>

**3.2. Содержание обучения МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной		213	

<b>продукции</b>				
<b>Раздел 1. Организация производства сложных холодных блюд и закусок</b>			<b>6</b>	
<b>Тема1.1 Организация производственного процесса сложных холодных блюд и закусок</b>		Виды обслуживания в общественном питании. Состав, структура помещений и требования к ним. Холодный цех. Требования к рабочим местам холодного цеха. Оборудование инвентарь холодного цеха.	2	
<b>Тема1.2. Производственный цикл</b>		Общие правила организации производства. Организация технологического процесса обработки овощей, сырья и полуфабрикатов. Организация технологического процесса холодного цеха. Оборудование инвентарь холодного цеха. Правила безопасности при использовании оборудования холодного цеха. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Контрольная работа	2	
		<b>Лабораторно-практические</b> Составление таблиц технологического оснащения холодного цеха. Технологическое оснащение рабочего места повара, по приготовлению сложных холодных блюд и закусок на малом предприятии с бесцеховой структурой.	2	
		<b>Самостоятельные работы</b> Изучение структуры производства холодного цеха, ресторана класса люкс.	9	
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок</b>			<b>34</b>	

<p><b>Тема2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья</b></p>	<p>Виды, пищевая ценность и качество сырья.  Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров и грибов.  Характеристика десертных овощей и трюфелей, характеристика экзотических фруктов, орехов, сыров для приготовления сложных холодных блюд и закусок.  Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Товароведно-технологическая характеристика мяса и мясных продуктов. Мясная и рыбная гастрономия, молочных продуктов, жиров.  Подготовка сырья и изделий к производству сложных холодных блюд и закусок.  Условия хранения сырья и продуктов.  Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.  Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.</p>	8	
<p><b>Тема2.2 Производство сложных холодных блюд и закусок</b></p>	<p>Значение и классификация сложных холодных блюд и закусок.  Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации сложной холодной кулинарной продукции.</p>	2	
<p><b>Тема2.3 Украшения сложных холодных блюд и закусок</b></p>	<p>Украшения из цитрусовых, косточковых, семечковых фруктов; экзотических плодов, овощей, яиц, сливочного масла, желе.</p>	6	
<p><b>Тема2.4 Фруктовые, овощные, сырны тарелки.</b></p>	<p>Технологический процесс приготовления, оформление и подача фруктовых, овощных, сырных тарелок.</p>	2	
<p><b>Тема 2.5 Гарниры и соусы для сложных холодных блюд и закусок</b></p>	<p>Технологический процесс приготовления гарниров и соусов для сложных холодных блюд и закусок</p>	2	
<p><b>Тема 2.6 Бутерброды.</b></p>	<p>Технологический процесс приготовления канапе, корзиночки, валоуаны с различными наполнителями.</p>	2	

<b>Тема2.7 Салаты и винегреты сложного приготовления, авторские решения.</b>		Технологический процесс приготовления Банкетные варианты салатов, салаты-коктейли, салаты из сырых и вареных овощей, рыбные и мясные салаты.	1	
<b>Тема2.8. Сложные холодные закуски из грибов, творога, сыра</b>		Технологический процесс приготовления Грибы фаршированные, закуска с творогом, сыр слоеный, сырная острая закуска.	1	
<b>Тема2.9 Сложные холодные блюда и закуски из рыбы</b>		Технологический процесс приготовления Ассорти рыбное, Филе сельди с гарниром, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра.	1	
<b>Тема2.10 Сложные холодные блюда и закуски из мяса</b>		Технологический процесс приготовления Ассорти мясное. Закуска из ветчины, Ветчинные рулетики, Контрольная работа	1	
		<b>Лабораторно-практические</b> Лабораторная работа №1. Организация технологии приготовления и приготовление простых холодных закусок в ассортименте Практическое занятие №1. Составление таблицы «Органолептические показатели качества легких холодных закусок Практическое занятие № 2. Расчёт сырья на заданное количество порций канапе Лабораторная работа №2. Организация технологии приготовления и приготовление канапе Практическое занятие №3. Составление технологической карты и расчет энергетической ценности бутерброда Практическое занятие №4. Составление технологической карты и расчет энергетической ценности салата или винегрета Практическое занятие №5. Мини исследование и сравнительный анализ ассортимента салатов двух заведений общественного питания одной категории, составление таблицы.	<b>12</b>	
		<b>Самостоятельные работы</b> 1. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску холодных закусок	<b>9</b>	

		<p>2. Составление технологических карт</p> <p>3. Составление таблиц «Требования к качеству холодных закусок, сроки реализации»</p> <p>4. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технологической документацией</p> <p>5. Разработка новых видов продукции</p>		
<p><b>Раздел 3.</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов</p>			<b>24</b>	
<p><b>Тема 3.1</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p>		<p>Фаршированные и заливные сложные холодные блюда из рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы:</p> <p>Рыба заливная под майонезом, Филе рыбное с травами под майонезом, Палтус с персиками</p> <p>Карпы заливные в белом вине, Карп в желе, Суфле из рыбы.</p> <p>Пудинг из рыбы, Осетрина с соусом из хрена</p> <p>Заливной судак, Заливная камбала или палтус, Щука фаршированная</p> <p>Сыр из филе трески, “Пьяная” форель с сыром и спаржей</p> <p>Конвертики" с рыбой и сыром, Закуска «Карельская», Рулеты с семгой</p> <p>Кальмар в соусе терияки,</p> <p>Креветки в ананасовой чаше, Креветки с дыней, рукколой и розовым перцем</p> <p>Креветки, жаренные с чесноком, Крем из авокадо и яблок с креветками</p>	6	



<p><b>Тема 3.2</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов.</p>		<p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и субпродуктов: Фаршированные и заливные сложные холодные блюда из мяса.  Поросенок, фаршированный языком, Деликатесный паштет, Поросенок заливной  Рулет из свинины, Буженина.  Студень из говядины, Говядина в желе,  Паштет в тесте, Паштет из говядины в масле, Острая мясная закуска  Рулет из телятины.  Паштет из печени, Заливной язык</p>	2	
<p><b>Тема 3.4</b> Технология приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы</p>		<p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из домашней птицы.  Паштет по-страсбургски, Паштет из зайца, Студень из петуха  Фаршированная курица, Курица, фаршированная свининой и грецкими орехами  Паштет из мяса кролика, дичи  Рулеты из кур</p>	2	
		<p>Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.  Контрольная работа</p>	1	
		<p><b>Лабораторно-практические работы</b>  Лабораторная работа №3. Организация технологии приготовления и приготовление закусок из гастрономических продуктов  Лабораторная работа №4. Организация технологии приготовления и приготовление сложных холодных блюд  Практическое занятие №6. Разработка технологической схемы приготовления фирменной сложной холодной закуски  Практическое занятие №7. Разработка схем технологических процессов в холодном цехе, компоновка оборудования, примерная схема расстановки с учетом поточности процессов.  Практическое занятие №8. Расчёт необходимого количества сырья, подбор посуды, приборов для подачи сложных холодных закусок.</p>	14	

		<p>Практическое занятие №9. Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.</p> <p>Практическое занятие №10.Разработка ассортимента диетических холодных блюд и закусок</p> <p>Практическое занятие №11.Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд (составление аналитической справки)</p> <p>Практические занятия №12.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок современной русской кухни</p>		
		<p><b>Самостоятельные работы</b></p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску сложных холодных блюд из рыбы, мяса и мяса птицы</p> <p>составление технологических карт</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд, сроки реализации»</p> <p>Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технологической документацией</p> <p>Разработка новых видов продукции</p>	<b>9</b>	
<b>Раздел 4. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции</b>			<b>6</b>	
<b>Тема4.1 Требования к реализации сложных холодных блюд и закусок</b>		<p>ХАССП на предприятии общественного питания.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Контроль качества продукции.</p> <p>Органолептический анализ контроля качества пищевых продуктов.</p>	4	
<b>Тема4.2 Методы контроля качества безопасности продуктов.</b>		<p>Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Анализ современного состояния пищевых продуктов и сырья.</p>	4	

		<b>Лабораторно-практические работы</b> Определение органолептической оценки холодного блюда (закуски) ДЗ	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельные работы</b> Реферат. Оценка качества полуфабрикатов.	<b>9</b>	
		<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
		<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>72</b>	

## **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства может находиться в специально оборудованных помещениях социальных партнеров по месту прохождения производственных практик, на основе договоров между организацией и образовательным учреждением: Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул мягкий, шкаф, доска, тумба, стенды, блендер, микроволновая печь, столовая посуда в ассортименте, столовое белье (скатерти, салфетки), котел пищевой электрический, картофелечистящая машина, мясорубка, котлетоформовка, плита электрическая, эл. сковорода, эл. фритюр, кофеварка КВЭ-7, хлеборезка, кухонная универсальная машина, слайсер, миксер, плакаты по дисциплинам по темам, муляжи различных блюд, пароконвектавтомат.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: стол алюминиевый, стеллажи метал., весы 0,2, весы РН 10ц13У до 10кг, , миксер, пекарский шкаф 3 секц., плита электрич., печь конвекционная, мясорубка, блендер, соковыжималка для цитрус, , бытовой холодильник, водонагреватель; различная столовая посуда для приготовления блюд; посуда и инвентарь для отпуска блюд, разделочные доски, разделочные ножи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организуется и проводится в учебных, лабораториях.

Производственная практика может также проводиться в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

#### **Основные источники:**

Учебники:

1. Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Г.П. Семичева 2 изд. стер.-М 2018 год, 240 стр.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – 3 издание учебное пособие, 2014.
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5 издание, учебное пособие 2014г.
4. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.
5. Т.А. Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
6. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
7. Н.И. Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.

#### **II. Справочники:**

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
2. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

### III. Интернет-ресурсы:

1. [http://www.food-industru.ru/процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок](http://www.food-industru.ru/процесс_подготовки_продуктов_и_технология_приготовления_холодных_блюд_и_закусок)
2. [http://www.novostioede.ru/Требования санитарных правил для предприятий общественного питания](http://www.novostioede.ru/Требования_санитарных_правил_для_предприятий_общественного_питания)
3. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
4. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html> 7 Кулинарные секреты
5. <http://www.secreti.info/index6-11.html> 8 Лучшие кулинарные советы

### Дополнительные источники:

#### Учебники и учебные пособия:

1. В.В. Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 с.
3. С.Н. Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 с.
4. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: организация хранения и контроль запасов и сырья; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; метрология и стандартизация; охрана труда и профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Производственная практика производится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модуля ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Студенты, осваивающие программу практики, полностью выполняют задания, предусмотренные программой производственной практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения практики студенты должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебных дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование.

Инженерно-педагогический состав: высшее образование.

Мастера: высшее образование.

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

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок и блюд; приготовления легких и сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок; декорирование блюд сложными холодными соусами; контроль качества и безопасности сложных холодных блюд; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд;	Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен

	<p>проведение расчетов по формулам;</p> <p>безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>выбор ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>подбор вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>выбор продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>обоснование критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>соблюдение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>органолептическое определение степени готовности и качества сложных холодных блюд;</p> <p>выбор температурного и санитарного режима, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>выбор технологического</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; проведение расчетов по формулам; безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; подбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</p>



	<p>оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;  комбинирование различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;  приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  подбор гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  приготовление гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>разработка ассортимента соусов;  подбор ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  составление соусной композиции сложных холодных соусов;  комбинирование различных способов приготовления соусов;  проверка качества продуктов для приготовления соусов;  организация технологического процесса приготовления соусов;  приготовление соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  декорирование блюд сложными холодными соусами;  проведение расчетов по формулам;  безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов;  подбор температурного и временного режима при подаче и хранении соусов;</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии посредством участия в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по специальности, в различных мастер-классах.	Анкетирование, экспертная оценка
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд - оценка эффективности и качества выполнения заданий.	Наблюдение за выполнением практического задания
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования	Наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению, оформлению, сервировки подачи горячих блюд.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации и использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос, написание и защита реферата анализ подготовленного доклада, реферата, создание тематических презентаций при подготовке к занятиям
Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрация навыков использования информационно-	Экспертное наблюдение и

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>коммуникационных технологий в деятельности; - применение компьютерных технологий при разработке технологических карт, последовательности выполнения работ</p>	<p>оценка на практических занятиях при выполнении работ с использованием ПК</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Наблюдение за отношениями в группе и с преподавателями, за разрешением проблемных производственных ситуаций на занятиях</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Наблюдение, сравнительный анализ, тестирование</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; – постановка и реализация задач планирования и изучения профессиональных вопросов деятельности технолога общественного питания.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, анализ посещения консультационных занятий студентами, стремление к самообразованию посредством посещения курсов повышения квалификации.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для приготовления горячих блюд; - демонстрация интереса к инновациям.</p>	<p>Наблюдение за поведением в нестандартных ситуациях, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы,</p>

		проявление интереса к инновациям в сфере деятельности посредством вопросов, работа с периодическими изданиями в области инноваций в профессиональной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности при проведении военных сборов.	Социологический опрос, анкетирование по выявлению интереса к воинской службе, проведение военных сборов и активное участие на них.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

«Профессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

**Рассказово - 2019**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	28
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. **Технология продукции общественного питания (базовый уровень)**, относится к укрупненной группе **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников в сфере обслуживания и торговли.

При наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- 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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;

в том числе:

занятия лекции в группе- 110 часов;

лабораторно-практические занятия – 48 часов;

курсовая работа – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;

производственной практики – 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции	7	7						-	
	Раздел 2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.	3	3							
	Раздел 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	37	31	6		6				
ПК 3.1	Раздел 4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	167	103	41		64			-	
ПК 3.2	Раздел 5. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.	11	11						-	
ПК 3.4	Раздел 6. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной	27	3			24				
	<b>Курсовая работа</b>	<b>30</b>	<b>30</b>							
ПК 3.1 – 3.4	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<i>144</i>								144
	<b>Всего:</b>	<b>426</b>	<b>188</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>94</b>				<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			426	
<b>МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			282	
<b>Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции</b>		Содержание	<b>7</b>	
<b>Тема1.1</b> Технологические основы производства продукции общественного питания		Качество кулинарной продукции Формирования качества кулинарной продукции Контроль качества кулинарной продукции Сохранение качества готовой продукции	5	
<b>Тема1.2</b> Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи		Способы кулинарной обработки продуктов. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов. Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	1	
<b>Тема1.3</b> Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки		Белки. Жиры. Углеводы. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья	1	
<b>Раздел 2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.</b>		Содержание	<b>3</b>	
		Правила использования пряностей. Сочетание и использование приправ. Подбор пряных букетов	3	

<b>Раздел 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>Содержание</b>	<b>25</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.		Участки линий в горячем цехе. (Суповое отделение, соусное отделение). Организация рабочего места повара в горячем цехе. Техника безопасности в горячем цехе. Санитарные требования к организации работы горячих цехов. Оборудование горячего цеха. (Тепловое оборудование. Модульное тепловое оборудование).	16	
<b>Тема 3.2.</b> Инновационные виды оборудования и технологии в технологии приготовления блюд.		Оборудование. Технология Cook&Chill. Оборудование для молекулярной кухни. Стефан-гриль. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технологии Sous-vide. Пакоджетинг(льдомиксинг). Термомиксинг. Аромадистилляция.	9	
		<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>6</b>	
		Практическое занятие №1 Составление производственной программы горячего цеха и расчет его мощности Практическое занятие №2 Организация труда в горячем цехе Практическое занятие №3 Организация работы горячего цеха Практическое занятие №4 Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов Практическое занятие №5 Фритюрницы периодического и непрерывного действия Практическое занятие №6 Жарочные шкафы		
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>6</b>	
		Реферат: Новые виды теплового оборудования на предприятиях общественного питания. Новые виды тепловой обработки на предприятиях общественного питания.		
<b>Раздел 4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>		<b>Содержание</b>	<b>62</b>	
<b>Тема4.1</b> Технология приготовления сложных супов		Заправочные супы. Супы пюре. Прозрачные супы. Национальные супы. Гарниры. Требования к качеству супов.	10	
<b>Тема4.2</b> Технология приготовления соусов		Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном отваре. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	10	
<b>Тема4.3</b> Технология приготовления блюд из овощей и грибов		Блюда из овощей. Блюда из грибов. Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей и грибов.	6	

<b>Тема4.4</b> Технология приготовления блюд из сыра		Блюда из сыра.	1	
<b>Тема4.5</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога.		Блюда из яиц. Блюда из творога.	2	
<b>Тема4.6</b> Технология приготовления блюд из мяса.		Блюда из отварного и припущенного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда из рубленного мяса.	14	
<b>Тема4.7</b> Технология приготовления из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.		Блюда из отварного и припущенной птицы и дичи. Блюда из жареной птицы и дичи . Блюда из тушеной птицы и и дичи. Блюда из запеченной птицы и дичи . Блюда из кролика.	3	
<b>Тема4.8</b> Технология приготовления блюд из мяса диких животных		Блюда из мяса диких животных	1	
<b>Тема4.9</b> Технология приготовления блюд из рыбы		Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленной рыбной котлетной массы.	12	
<b>Тема4.10</b> Технология приготовления блюд из морепродуктов		Блюда из морепродуктов	3	
		<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>41</b>	
		<p>Практическое занятие №7 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления заправочных супов</p> <p>Практическое занятие №8 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления щей и борщей. Составление ТК и ТТК</p> <p>Практическое занятие №9 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления рассольников и солянок</p> <p>Практическое занятие №10 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов картофельных, супов с овощами и крупами</p> <p>Практическое занятие №11 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями</p> <p>Практическое занятие №12 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов - пюре. Составление ТК и ТТК</p> <p>Практическое занятие №13 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК и ТТК</p> <p>Практическое занятие №14 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных и сладких супов. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №15 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления холодных и национальных супов. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №16 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного красного соуса. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №17 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления основного белого соуса. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №18 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов грибных, сметанных и молочных. Составление ТК и ТТК.</p>		



	<p>Практическое занятие №19 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления яично-масляных соусов. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №20 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соуса майонез. Составление ТК и ТТК.</p> <p>Практическое занятие №21 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления соусов на основе уксуса. Составление ТК и ТТК</p> <p>Практическое занятие №22 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря. Составление ТК и ТТК</p> <p>Практическое занятие №23 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов</p> <p>Практическое занятие №24 Составление ТК и ТТК на сложные горячие блюда и мяса и субпродуктов</p> <p>Практическое занятие №25 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из домашней птицы и дичи.</p> <p>Практическое занятие №26 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Практическое занятие №27 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Практическое занятие №28 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие № 29 Технологический процесс приготовления заправочных супов.</p> <p>Практическое занятие №30 Технологический процесс приготовления щей, борщей</p> <p>Практическое занятие №31 Технологический процесс приготовления рассольников и солянок.</p> <p>Практическое занятие №32 Технологический процесс приготовления картофельных супов, с овощами, крупами.</p> <p>Практическое занятие №33 Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями</p> <p>Практическое занятие №34 Технологический процесс приготовления супов-пюре.</p> <p>Практическое занятие №35 Технологический процесс приготовления прозрачных супов</p> <p>Практическое занятие №36 Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов.</p> <p>Практическое занятие №37 Технологический процесс приготовления холодных и национальных супов</p> <p>Практическое занятие №38 Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных</p> <p>Практическое занятие №39 Технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производных</p> <p>Практическое занятие №40 Технологический процесс приготовления грибного, сметанного и молочного соуса</p> <p>Практическое занятие №41 Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и их производных</p> <p>Практическое занятие №42 Технологический процесс приготовления соуса майонез</p> <p>Практическое занятие №43 Технологический процесс приготовления соусов на основе уксуса</p> <p>Практическое занятие №44 Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Практическое занятие №45 Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>Практическое занятие №46 Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи</p> <p>Практическое занятие №47 Технологический процесс приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Практическое занятие №48 Технологический процесс приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов и сыра</p>		
		<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</li> <li>2. Составление технологических карт на блюда из рыбы, мяса и мяса птицы</li> <li>3. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, мяса и мяса птицы, сроки реализации»</li> <li>4. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технологической документацией</li> <li>5. Разработка новых видов продукции.</li> <li>6. Разработ фирменных блюд из рыбы.</li> <li>7. Чтение и конспектирование, дополнительной литературы</li> <li>8. Работа с нормативно-технологической документацией</li> <li>9. Подготовка рефератов: «Блюда из нерыбного сырья», «Блюда из мяса диких животных»</li> </ol>	<b>64</b>	
<b>Раздел 5. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.</b>		<b>Содержание</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 5.1</b> Охлажденные блюда и кулинарные изделия.		Значение использования охлажденной и быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Особенности технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции. Ассортимент охлажденной продукции. Разогревание и реализация охлажденной продукции. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях.	6	
<b>Тема 5.1</b> Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.		Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции. Разогревание и реализация быстрозамороженной продукции. Качество быстрозамороженной продукции.	5	
<b>Раздел 6. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной</b>		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
		Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». Современные требования к дизайну блюд.	2	
		<b>Самостоятельные работы</b>	<b>30</b>	
		Разработка оформления блюд из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов.		
<b>Курсовая работа</b>		<p>Общие требования к структуре курсовой работы</p> <p>Рассмотрение теоретической части курсовой работы</p> <p>Теоретическая часть, ее составляющие</p> <p>Рассмотрение практической части курсовой работы</p> <p>Завершающая часть курсовой работы</p>	<b>30</b>	
<b>Производственная практика</b>		<p>Производственная практика</p> <p>Примерные виды работ:</p> <p>1) Супы-кремы: из овощей, моркови, печени, домашней птицы. Прозрачный суп из мяса, домашней птицы.</p>	<b>144</b>	

	<p>Солянка сборная мясная, суп-харчо, солянка донская.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи;</li> <li>- сервировать и оформлять основные супы с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать качество и требования к безопасности готовой продукции при разогревании основных супов;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных супов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul> <p>2) Соус красный, соус красный с луком и грибами. Соус белый с яйцом, соус белый с каперсами. Соус сметанный с луком, с томатом, соус молочный «Бешамель» Соус сливочный. Соус голландский, соус польский, соус сухарный. Соус клюквенный, соус яблочный, сироп кофейный.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодными и горячими соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих соусов их готовность для подачи;</li> <li>- использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul> <p>3) Рыба припущенная по-русски, рыба припущенная с соусом голландским. Рыба отварная под соусом Польски». Судак, щука фаршированная целиком Рыба жареная во фритюре. Зразы донские. Рыба жареная в тесте. Поджарка из рыбы.</p> <p>4) Солянка рыбная на сковороде. Рыба запеченная по-московски. Тельное, запеченное в перчатке. Фрикадельки рыбные в соусе. Креветки отвар-ные с соусом. Море-продукты под майонезом. Креветки жареные во фритюре в тесте.</p> <p>5) Котлеты натуральные паровые. Свинина жареная в тесте. Суфле из мяса. Мясо запеченное в фольге. Жаркое с грибами по-русски. Мясные рулетки фаршированные яблоками и черносливом.</p> <p>6) Мясной хлеб в форме (Бурятское национальное блюдо), тефтели из печени и риса (Чувашское национальное блюдо), Биф рубленый по-удмурски.</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами 7) Свинина жареная в тесте. Эскалоп из свинины. Язык жареный в тесте</p> <p>7) Котлеты по-киевски, шницель по-столичному, цыплята Табака. Курица тушеная с орехами и чесноком. Жаркое по-русски. Валованы с дичью и грибами.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1) Овощи с зеленым горошком в молочном соусе. Свекла тушеная в сметане. Картофель жареный с луком и грибами, картофель запеченный с яйцом и помидорами, картофельная ватрушка с фаршем.</p> <p>2) Перец фаршированный, овощные котлеты из моркови. Оладьи картофельные с сыром. Сырные брусочки во фритюре. Грибы в сметане. Грибные шляпки фаршированные мясным или овощным фаршем.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей, сыра и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из овощей, сыра и грибов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления основных блюд из овощей, сыра и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей, сыра и грибов и их готовность для подачи;</li> <li>- использовать в сервировке и оформлении блюд из овощей, сыра и грибов с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных блюд из овощей, сыра и грибов с учетом требований к безопасности продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из овощей, сыра и грибов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления основных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюда из рыбы, мяса, птицы их готовность для подачи;</li> <li>- использовать в сервировке и оформлении основных блюд из рыбы, мяса, птицы соусы с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом требований к безопасности продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из рыбы, мяса, птицы, предназначенных для последующего использования.</li> </ul>		
<b>Всего</b>		<b>426</b>	

--	--	--	--	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул мягкий, шкаф, доска, тумба, стенды, блендер, миксер, столовая посуда в ассортименте, столовое белье (скатерти, салфетки), плита электрическая, плакаты по дисциплинам по темам, муляжи различных блюд, конвекционная печь (котел пищевой электрический, микроволновая печь картофелечистящая машина, мясорубка, котлетоформовочная машина, эл. сковорода, эл. фритюр, кофеварка, хлеборезка, кухонная универсальная машина, слайсер - по месту прохождения практики у социальных партнеров)

Технические средства обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор .

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы алюминиевые, стеллажи металлические, весы 0,2, весы до 10кг, миксеры, пекарский шкаф, плита электрич., печь конвекционная, мясорубка, блендер (1,25л, стакан), бытовой холодильник, водонагреватель; различная столовая посуда для приготовления блюд; посуда и инвентарь для отпуска блюд, разделочные доски, разделочные ножи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях или организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

##### **I. Учебники:**

1.Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 2-е издание, Москва 2017г., Академия.256с.

2.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.

- 3.В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
- 4.В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть4, Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки...,Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 128 с.
- 5.Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
- 6.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.

## II. Справочники:

- 1.Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
- 2.Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
- 3.Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

## III. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
2. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
- 3.<http://enjoyurlife.ru/food/muss-iz-kurinoj-pecheni/> адрес кухни мира
4. <http://prom-recept.ru/recept/recept.php?op=615> рецепты из сборника рецептур
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html> 7 Кулинарные секреты.
- 6 <http://www.secreti.info/index6-11.html> 8 Лучшие кулинарные советы.

## Дополнительные источники:

### Учебники и учебные пособия:

1. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
3. С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.

4. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. С.Ю. Мальгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.
6. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности., М., Академия 2017г.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: организация хранения и контроль запасов и сырья; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; метрология и стандартизация; охрана труда и профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. При изучении модуля со студентами проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование.

Инженерно-педагогический состав: высшее образование.

Мастера: высшее образование.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение



обучающимися профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных супов, принятие решения по выбору оборудования и инвентаря по приготовлению сложных горячих супов, принятие решения по выбору ассортимента горячих сложных супов. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на горячие сложные супы. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск горячих сложных супов, оценка качества готовых горячих супов.</p>	<p><i>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</i></p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных горячих соусов, принятие решения по выбору оборудования и инвентаря по приготовлению сложных горячих соусов, принятие решения по выбору ассортимента горячих сложных соусов. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на горячие сложные соусы. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск горячих сложных соусов, оценка качества готовых горячих соусов.</p>	<p><i>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</i></p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, принятие решения по выбору</p>	<p><i>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения</i></p>

	оборудования и инвентаря по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра, принятие решения по выбору ассортимента горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на горячие сложные блюда из овощей, грибов и сыра. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра, оценка качества готовых горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	<i>документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</i>
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, принятие решения по выбору оборудования и инвентаря по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) рыбы, принятие решения по выбору ассортимента горячих сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) рыбы. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на горячие сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) рыбы. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск горячих сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) рыбы, оценка качества готовых горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) рыбы.	<i>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	– демонстрация интереса к будущей профессии посредством участия в конкурсах профессионального	<i>Анкетирование, экспертная оценка</i>

устойчивый интерес.	мастерства, олимпиадах по специальности, в различных мастер-классах.	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд - оценка эффективности и качества выполнения заданий.	<i>Наблюдение за выполнением практического задания</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования	<i>Наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению, оформлению, сервировки подачи горячих блюд.</i>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации и использование различных источников, включая электронные	<i>Наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос, написание и защита реферата анализ подготовленного доклада, реферата, создание тематических презентаций при подготовке к занятиям</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в деятельности; - применение компьютерных технологий при разработке технологических карт, последовательности выполнения работ	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ с использованием ПК</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	<i>Наблюдение за отношениями в группе и с преподавателями, за разрешением проблемных производственных ситуаций на занятиях</i>
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>Наблюдение, сравнительный анализ, тестирование</i>
Самостоятельно определять задачи	- организация самостоятельной работы при	<i>Интерпретация результатов наблюдений</i>

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>изучении профессионального модуля; – постановка и реализация задач планирования и изучения профессиональных вопросов деятельности технолога общественного питания.</p>	<p>за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, анализ посещения консультационных занятий студентами, стремление к самообразованию посредством посещения курсов повышения квалификации.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для приготовления горячих блюд; - демонстрация интереса к инновациям.</p>	<p>Наблюдение за поведением в нестандартных ситуациях, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, проявление интереса к инновациям в сфере деятельности посредством вопросов, работа с периодическими изданиями в области инноваций в профессиональной деятельности.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности при проведении военных сборов.</p>	<p>Социологический опрос, анкетирование по выявлению интереса к воинской службе, проведение военных сборов и активное участие на них.</p>

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
«Профессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

*Рассмотрено на заседании методической  
комиссии  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева*

*Рассказово - 2019*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО)  
по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения  
Чистякова В.А. директор МУП «Школьник» эксперт от работодателя.

## *СОДЕРЖАНИЕ*

	<i>стр.</i>
<i>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>4</i>
<i>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>7</i>
<i>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>8</i>
<i>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>17</i>
<i>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</i>	<i>20</i>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04.

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в 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 в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников в сфере обслуживания и торговли.

При наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 65 часов;
  - лекций – 45 часов
- в том числе лабораторно - практические работы – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;
- производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных 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, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1, ПК 3	Раздел 1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий.	20	20	10		10	-	*		
ПК 2, ПК 4	Раздел 2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	20	25	10		10		*		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108								108
	<b>Всего:</b>	<b>205</b>	<b>65</b>	<b>20</b>		<b>45</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>108</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>Раздел1 ПМ 04. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий.</b>					
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					
<b>Тема 1.1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>			
	1.		<b>Безопарное тесто и изделия из него</b> Проверка качества и соответствия основных продуктов, подбор инвентаря и технологического оборудования. Технология приготовления безопарного теста, мучных изделий из него, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления безопарного теста и изделий из него	2	2
	2.		<b>Опарное тесто и изделия из него</b> Проверка качества и соответствия основных продуктов, подбор инвентаря и технологического оборудования. Технология приготовления опарного теста, мучных изделий из него, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления опарного теста и изделий из него	4	2
3.	<b>Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него</b> Проверка качества и соответствия основных продуктов, подбор инвентаря и технологического оборудования. Технология приготовления слоеного теста, мучных изделий из него, с учетом	4	2		

		качества и требований к безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления слоеного теста и изделий из него			
<b>Тема 1.2. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		
	1.	<b>Блинчатое и вафельное тесто</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления данных видов теста, использование различных способов формовки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данных видов теста и изделий из него.		2	2
	2.	<b>Песочное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении печенья и других полуфабрикатов. Соблюдение технологии приготовления теста, использование различных способов формовки. Дополнительное оформление печенья с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него.		2	2
	3.	<b>Пряничное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении пряников и коврижек и других изделий. Соблюдение технологии приготовления теста, использование различных способов формовки. Дополнительное оформление пряников и коврижек с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него.		1	2
	4.	<b>Пресное сдобное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении изделий. Соблюдение технологии приготовления теста, использование различных способов формовки. Дополнительное оформление готовых изделий из пресного сдобного теста (сочни, ватрушки, печенья) с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него.		1	2
	5.	<b>Бисквит и масляный бисквит, изделия из них</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении изделий из бисквитного теста. Соблюдение технологии приготовления теста различными способами, использование различных способов формовки. Дополнительное оформление готовых изделий из бисквитного теста (рулеты, печенья, кексы) с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него.		1	2
	6.	<b>Белково-воздушное и миндальное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении изделий из белково-воздушного и миндального теста. Соблюдение технологии приготовления теста, использование кондитерских трубочек и других приспособлений при формовке изделий из белково-воздушного и			2

		миндального теста. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него. Обеспечение правильности температурного и временного режима при тепловой обработке.	1	
	7.	<b>Заварное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование инвентаря при приготовлении изделий. Соблюдение технологии приготовления теста. Дополнительное оформление готовых изделий из заварного теста (профитроли, кольца) с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него. Обеспечение правильности температурного и временного режима.	1	2
	8.	<b>Слоеное пресное тесто и изделия из него</b> Проверка качества основных продуктов. Соблюдение технологии приготовления теста, использование различных способов формовки. Определение органолептическим способом правильности приготовления данного вида теста и изделий из него. Обеспечение правильности температурного и временного режима.	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>		10	
	1.	<b>Приготовление изделий из песочного и пряничного теста</b>		
	2.	<b>Приготовление изделий из бисквитного теста</b>		
	3.	<b>Приготовление изделий из заварного и слоеного теста</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет рецептур для приготовления изделий из бездрожжевого теста		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			<b>12</b>	
1. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией 2. Подготовка докладов: «Дрожжевое тесто», «Блинчатое тесто», «Масляный бисквит»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
1. Расчет рецептур для проведения лабораторных работ 2. Анализ и обобщение информации по теме занятия 3. Выбор изделий и подбор технологии приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста				
<b>Учебная практика</b>			-	
<b>Раздел 2 ПМ 04. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>				
<b>МДК 04.01</b> Технология			<b>25</b>	

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
<b>Тема 2.1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	1.	<b>Приготовление кремов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления. Определение органолептическим способом правильности приготовления кремов. Использование различных способов оформления кондитерских изделий. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	4	2	
	2.	<b>Приготовление посыпок, украшений из шоколада, мастики и марципана</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления. Определение органолептическим способом правильности приготовления посыпок, украшений из шоколада, мастики и марципана. Посыпки, украшения из шоколада, мастики и марципана как способы оформления кондитерских изделий. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	4	2	
<b>Тема 2.2. Технология приготовления пирожных</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>		
	1.	<b>Бисквитные пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления бисквитных пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления бисквитных пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	2	2	
	2.	<b>Песочные пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления песочных пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления песочных пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении		1	2
	3.	<b>Слоеные пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления слоеных пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления слоеных пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении		1	2



	4.	<b>Заварные пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления заварных пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления заварных пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	1	2
	5.	<b>Белково-воздушные и миндальные пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления белково-воздушных и миндальных пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления белково-воздушных и миндальных пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	1	2
	6.	<b>Крошковые пирожные</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления крошковых пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления крошковых пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	1	
	7.	<b>Мелкие пирожные «десертный набор»</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления мелких пирожных с учетом качества и требований. Определение органолептическим способом правильности приготовления мелких пирожных и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении	1	2
<b>Тема 2.3. Технология приготовления тортов</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	1.	<b>Приготовление бисквитных тортов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления бисквитных тортов с учетом качества и требований. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов. Определение органолептическим способом правильности приготовления бисквитных тортов и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении бисквитных тортов	1	2
	2.	<b>Приготовление песочных тортов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления песочных тортов с учетом качества и требований. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов. Определение органолептическим способом правильности приготовления песочных тортов и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении песочных тортов	2	2

	3.	<b>Приготовление слоеных тортов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, подбор отделочных полуфабрикатов; соблюдение технологии приготовления и оформления слоеных тортов с учетом качества и требований. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов. Определение органолептическим способом правильности приготовления слоеных тортов и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении слоеных тортов	2	2
	4.	<b>Приготовление миндальных и марципановых тортов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления и оформления миндальных и марципановых тортов с учетом качества и требований. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов. Определение органолептическим способом правильности приготовления миндальных и марципановых тортов и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении миндальных и марципановых тортов	2	2
	5.	<b>Приготовление воздушных и вафельных тортов</b> Проверка качества основных продуктов. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; подбор отделочных полуфабрикатов; соблюдение технологии приготовления и оформления воздушных и вафельных тортов с учетом качества и требований. Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов. Определение органолептическим способом правильности приготовления воздушных и вафельных тортов и их готовности к реализации. Обеспечение правильного температурного и временного режима при реализации и хранении воздушных и вафельных тортов	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Приготовление бисквитных и песочных тортов</b>		
	2.	<b>Приготовление слоеных и марципановых тортов</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	<b>Расчет рецептур для приготовления тортов</b>		
	2.	<b>Разработка рецептуры торта</b>		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		<b>20</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.			
	2. Подготовка докладов: «Новое в оформлении кондитерских изделий», «Рациональное питание».			
	3. Разработка рецептур пирожных и тортов.			
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	1. Расчет рецептур для проведения лабораторных работ.			
	2. Анализ и обобщение информации по теме занятий.			
	3. Выбор изделий и подбор технологии приготовления пирожных и тортов.			
	<b>Производственная практика по профилю специальности</b>			
	<b>Виды работ:</b>			
	1) Пирожки с различными фаршами, пирог домашний с маком			

<p>2) Рогалик ореховый, круассаны, бриошь</p> <p>3) Хачапури, рогалики, слойка плетенная, слойка с повидлом</p> <p>4) Пирог блинчатый, трубочка вафельная с начинкой</p> <p>5) Песочная полоска с повидлом, коврижка медовая с начинкой</p> <p>6) Сочни с творогом, печенье с творогом</p> <p>7) Бисквит с орехами, рулет Экстра»,</p> <p>8) Печенье меренги, печенье миндальное</p> <p>9) Батончики слоеные с орехами, трубочка заварная</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствии основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным мучным блюдам из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, заварного, слоеного теста;</li> <li>- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных мучных изделий из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, миндального, заварного, слоеного теста;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных изделий из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, миндального, заварного, слоеного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных изделий и готовность мучных изделий для подачи из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, миндального, заварного, слоеного теста;</li> <li>- сервировать и оформлять основные мучные блюда из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, миндального, заварного, слоеного теста для подачи в виде изделий и десертов с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, песочного, пряничного, пресного, заварного, слоеного теста с учетом требований к безопасности продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий из безопасного, опасного, слоеного, блинчатого, вафельного, песочного, пряничного, пресного, белково-воздушного, миндального, заварного, слоеного теста, предназначенных для последующего использования.</li> </ul> <p>1) Крем из сливок, сахарная глазурь, нонпарель, шоколад, мастика, марципан</p> <p>2) Рулет бисквитный шоколадно-фруктовый, песочная полоска с фруктовой начинкой</p> <p>3) Слоеное пирожное «Бантики». Пирожное «Творожное кольцо», «Воздушное с кремом».</p> <p>4) «Картошка». Десертные: бисквитно-кремовые «Ромбики», «Рулеты фруктовые», Заварные трубочки»</p> <p>5) «Бисквитно-кремовый», «Песочно-фруктовый», «Слоеный с кремом».</p> <p>6) «Миндально-фруктовый», «Паутинка», «Шоколадно-вафельный»</p> <p>7) <b>Дифференцированный зачет.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения смесей, желе и геля промышленного производства;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствии основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать технологию приготовления простых отделочных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых отделочных полуфабрикатов для использования;</li> <li>- оформлять мучные кондитерские изделия простыми отделочными полуфабрикатами с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный, санитарный и временной режим при использовании в оформлении и хранении простых отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствии основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бисквитным, песочным, слоеным, заварным, белково-воздушным, миндальным, крошковым пирожных и мелким пирожным «десертный набор»;</li> <li>- подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор»;</li> <li>- соблюдать технологию приготовления теста для бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор» и использовать различные способы формовки бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор» с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать режим выпечки бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор» (время, температура, влажность);</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления для бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор»;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность выпечки бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор» и их готовность для реализации;</li> <li>- дополнительно оформлять бисквитные, песочные, слоеные, заварные, белково-воздушные, миндальные, крошковые пирожные и мелкие пирожные «десертный набор» с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при реализации и хранении бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, миндальных, крошковых пирожных и мелких пирожных «десертный набор», предназначенных для последующего использования;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствии основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бисквитным, песочным, слоеным, миндальным, марципановым, воздушным, вафельным тортам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортам;</li> <li>- соблюдать технологию приготовления теста для бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортов и использовать различные способы формовки бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления теста для бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортов;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность выпечки теста для бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортов и их готовность для реализации;</li> <li>- дополнительно оформлять бисквитные, песочные, слоеные, миндальные, марципановые, воздушные, вафельные торты с учетом требований безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при реализации и хранении бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, марципановых, воздушных, вафельных тортов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul>		
<b>Производственная практика</b>	108	
	<b>Всего</b>	<b>205</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул мягкий, шкаф, доска, тумба, стенды, блендер, миксер, столовая посуда в ассортименте, столовое белье (скатерти, салфетки), плита электрическая, плакаты по дисциплинам по темам, муляжи различных блюд, конвекционная печь.

(котел пищевой электрический, микроволновая печь картофелеочистительная машина, мясорубка, котлетоформовочная машина, эл. сковорода, эл. фритюр, кофеварка, хлеборезка, кухонная универсальная машина, слайсер - по месту прохождения практики у социальных партнеров)

Технические средства обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор .

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы алюминиевые, стеллажи металлические, весы 0,2, весы до 10кг, миксеры, пекарский шкаф, плита электрич., печь конвекционная, мясорубка, блендер (1,25л, стакан), бытовой холодильник, водонагреватель; различная столовая посуда для приготовления блюд; посуда и инвентарь для отпуска блюд, разделочные доски, разделочные ножи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях или организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения:

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

##### Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
  2. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия», 2015г., 384 стр.
  3. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
  4. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
  5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
  6. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
- П. Справочники:
1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
  2. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
  3. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

##### Дополнительные источники:

- 1.В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
- 3.С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.
- 4.З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
- 5.С.Ю. Мальгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.
- 6.Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности., М., Академия 2017г.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: организация хранения и контроль запасов и сырья; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; метрология и стандартизация; охрана труда и профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Производственная практика производится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модуля ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Студенты, осваивающие программу практики, полностью выполняют задания, предусмотренные программой производственной практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения практики студенты должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебных дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование.

Инженерно-педагогический состав: высшее образование.

Мастера: высшее образование.

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

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>разработка ассортимента изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>расчет рецептуры для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>организация технологического процесса для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленного сырья;</p> <p>принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	<p>Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики,</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>

	<p>правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;</p> <p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;;</p> <p>определение различных способов и приемов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>расчет рецептуры для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>организация технологического процесса для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленного сырья;</p> <p>принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;</p> <p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>определение различных способов и приемов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	<p>Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>разработка ассортимента мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>расчет рецептуры для приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>организация технологического процесса для приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>подготовка сырья для приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого и</p>	<p>Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения</p>



	<p>бездрожжевого теста, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленного сырья;</p> <p>принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;</p> <p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;</p> <p>определение различных способов и приемов для приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста</p>	<p>документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>расчет рецептуры для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>организация технологического процесса для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовка сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасности подготовленного сырья;</p> <p>принятие решения в производственных ситуациях по организации процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и их использования;</p> <p>правильное проведение расчетов по формулам и составление технологической документации;</p> <p>выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определение различных способов и приемов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и их использования</p>	<p>Тестирование, экспертная оценка с места прохождения практики, Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, устный опрос.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
-------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------

(освоенные общие компетенции)	результата	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии посредством участия в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по специальности, в различных мастер-классах.	Анкетирование, экспертная оценка
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд - оценка эффективности и качества выполнения заданий.	Наблюдение за выполнением практического задания
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования	Наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению, оформлению, сервировки подачи горячих блюд.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации и использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос, написание и защита реферата анализ подготовленного доклада, реферата, создание тематических презентаций при подготовке к занятиям
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в деятельности; - применение компьютерных технологий при разработке технологических карт, последовательности выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ с использованием ПК
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться	- взаимодействие со студентами, преподавателями и	Наблюдение за отношениями в группе и с преподавателями, за разрешением проблемных

с коллегами, руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения	производственных ситуаций на занятиях
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, сравнительный анализ, тестирование
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; – постановка и реализация задач планирования и изучения профессиональных вопросов деятельности технолога общественного питания.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, анализ посещения консультационных занятий студентами, стремление к самообразованию посредством посещения курсов повышения квалификации.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для приготовления горячих блюд; - демонстрация интереса к инновациям.	Наблюдение за поведением в нестандартных ситуациях, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, проявление интереса к инновациям в сфере деятельности посредством вопросов, работа с периодическими изданиями в области инноваций в профессиональной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности при проведении военных сборов.	Социологический опрос, анкетирование по выявлению интереса к воинской службе, проведение военных сборов и активное участие на них.

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Утверждаю**  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально - промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов  
«Профессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово – 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО по  
специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 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 ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовый уровень)**, относится к укрупненной группе Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров 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 в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания и торговли.

При наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

в том числе лабораторно практические занятия – 23 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 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, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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	
ПК 5.1	Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных десертов	60	29	11	-	20		-	
ПК 5.2	Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих десертов	60	28	12		20		-	
ПК 3.1 – 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>228</b>	<b>57</b>	<b>23</b>		<b>40</b>			<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 5. Технология приготовления сложных холодных десертов		60	
МДК 1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		29	
Тема 1.1. Организация работы холодного цеха	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1.	<b>Организация работы холодного цеха.</b> Использование технологического оборудования и производственного инвентаря. Соблюдение правил техники безопасности при организации рабочего места и использовании оборудования; принятие организационных решений по процессам приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов. Методы приготовления основных сложных холодных десертов.	10
			3
			3
		2	
Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>		<b>19</b>
	1.	<b>Технология приготовления фруктовых салатов, крема, мусса, суфле, террина, парфе, щербета</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования. Соблюдение технологии приготовления фруктовых салатов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, фруктового ассорти со взбитыми сливками; крема: ванильного, миндального, орехового, молочно-шоколадного заварного, крема-брюле, крема-карамели; муссов: грушевого, двухслойного, торта из замороженного мусса; суфле: холодного суфле с фруктами, замороженного кофейно-пралинового; терринов: кофейного, ягодного, шоколадного, яблочного с ягодами, клубничного с киви; парфе: из белого шоколада, из ягод, кофейного, шоколадного. щербета: шоколадного, лимонного, из грейфрутов. Определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных десертов.	10
	2.		9

	<p><b>бланманже, изделий из теста фило.</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления апельсинового льда с ягодами, «гранита»; поленты, пая; тирамису: классического, трехслойного, апельсинового, с фруктами и ягодами; сырных пирогов: чизкейка классического, сырного кекса с ягодами и орехами, сырного пирога с ягодами, «пасхи» с фруктами и орехами; бланманже; изделий из теста фило: рулета с фруктами и ягодами, мешочков и корзиночек с фруктами. Определение органолептическим способом правильности приготовления сложных холодных десертов. Выбор вариантов оформления, правила отпуска и подачи.</p>		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
1.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых салатов, крема	6	
2.	Приготовление сложных холодных десертов: муссов, суфле		
3.	Приготовление сложных холодных десертов: терринов, парфе, щербета		
4.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктового льда, «гранита», поленты, пая.		
5.	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, сырных пирогов		
6.	Приготовление сложных холодных десертов: бланманже, изделий из теста фило.		
<b>Практические занятия</b>		6	
1.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов: фруктовых салатов, крема		
2.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов: муссов, суфле		
3.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов: терринов, парфе, щербета		
4.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктового льда, «гранита», поленты, пая.		
5.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов: тирамису, сырных пирогов.		
6.	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов: бланманже, изделий из теста фило.		
7.	Варианты оформления сложных холодных десертов		
8.	Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов		
9.	Техника декорирования тарелки		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>		<b>20</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску сложных холодных десертов</li> <li>2. Составление технологических карт на сложные холодные десерты</li> <li>3. Составление таблиц «Требования к качеству сложных холодных десертов, сроки реализации»</li> <li>4. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технологической документацией</li> <li>5. Разработка новых видов продукции</li> <li>6. Составление докладов по темам: «Технология приготовления сложных холодных десертов», «Особенности приготовления и оформления сложных французских десертов»</li> <li>7. Варианты оформления сложных холодных десертов</li> </ol>			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История происхождения десертов (доклад)</li> <li>2. Особенности приготовления и оформления французских десертов</li> <li>3. Варианты оформления железированных десертов</li> <li>4. Современное приготовление и оформление холодных десертов</li> <li>5. Технология приготовления замороженных сложных холодных десертов</li> </ol>			

<p><b>Раздел ПМ 5. Технология приготовления сложных горячих десертов</b></p>		<p><b>60</b></p>	
<p><b>МДК. 2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b></p>		<p><b>28</b></p>	
<p><b>Тема 2.1. Организация работы горячего цеха</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Организация работы горячего цеха.</b> Использование технологического оборудования и производственного инвентаря. Соблюдение правил техники безопасности при организации рабочего места и использовании оборудования; принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов. Методы приготовления основных сложных горячих десертов.</p>	<p><b>8</b></p> <p>8</p>	
<p><b>Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, пирогов, кексов</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из ягод и фруктов, шоколадно-орехового на манной крупе, сырного; пудингов: с фруктами, сливочного с орехами, шоколадно-фруктового парового, глазированного абрикосового; пирогов; кексов. Подбор температурного режима при подаче и оценка качества и безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления сложных горячих десертов. Выбор вариантов оформления, правила отпуска и подачи.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>2. <b>Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков, фондю, фламбе.</b> Проверка качества основных продуктов. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, соблюдение технологии приготовления гурьевской каши, снежков, фондю, фламбе. Подбор температурного режима при подаче и оценка качества и безопасности готовой продукции. Определение органолептическим способом правильности приготовления сложных горячих десертов. Выбор вариантов оформления, правила отпуска и подачи.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Приготовление сложных горячих десертов: суфле. 2. Приготовление сложных горячих десертов: пудингов. 3. Приготовление сложных горячих десертов: пирогов, кексов 4. Приготовление сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков. 5. Приготовление сложных горячих десертов: фондю, фламбе.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Расчет сырья для приготовления сложных горячих десертов: суфле. 2. Расчет сырья для приготовления сложных горячих десертов: пудингов.</p>	<p><b>10</b></p> <p>10</p> <p>10</p> <p><b>11</b></p> <p>6</p> <p>5</p>	

	3.	Расчет сырья для приготовления сложных горячих десертов: пирогов, кексов		
	4.	Расчет сырья для приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков.		
	5.	Расчет сырья для приготовления сложных горячих десертов: фондю, фламбе.		
	6.	Варианты оформления сложных горячих десертов. Зачет		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b>			<b>20</b>	
1. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску сложных горячих десертов 2. Составление технологических карт на сложные горячие десерты 3. Составление таблиц «Требования к качеству горячих десертов, сроки реализации» 4. Работа со Сборником рецептов, справочной и нормативно-технологической документацией 5. Разработка новых видов продукции 6. Составление докладов по темам: «Технология приготовления сложных горячих десертов», «Особенности приготовления и оформления сложных итальянских десертов» 7. Варианты оформления сложных горячих десертов				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
1. История происхождения горячих десертов (доклад) 2. Особенности приготовления и оформления французских десертов 3. Варианты оформления горячих десертов 4. Современное приготовление и оформление горячих десертов 5. Технология приготовления сложных горячих десертов				
<b>Производственная практика по профилю специальности</b>				
<b>Виды работ:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия хранения готовых видов теста, соуса и глазурей и сухих смесей промышленного производства, необходимых для приготовления основных холодных десертов;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным десертам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных десертов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления основных холодных десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных десертов и их готовность для подачи;</li> <li>- сервировать и оформлять основные холодные десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.</li> </ul>				
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>	
<b>Всего</b>			<b>228</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул мягкий, шкаф, доска, тумба, стенды, блендер, миксер, столовая посуда в ассортименте, столовое белье (скатерти, салфетки), плита электрическая, плакаты по дисциплинам по темам, муляжи различных блюд, конвекционная печь.

(котел пищевой электрический, микроволновая печь картофелечистящая машина, мясорубка, котлетоформовочная машина, эл. сковорода, эл. фритюр, кофеварка, хлеборезка, кухонная универсальная машина, слайсер - по месту прохождения практики у социальных партнеров)

Технические средства обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор .

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы алюминиевые, стеллажи металлические, весы 0,2, весы до 10кг, миксеры, пекарский шкаф, плита электрич., печь конвекционная, мясорубка, блендер (1,25л, стакан), бытовой холодильник, водонагреватель; различная столовая посуда для приготовления блюд; посуда и инвентарь для отпуска блюд, разделочные доски, разделочные ножи.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях или организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

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

#### **Основные источники:**

6. Н.Г.Бутейкис, Технология приготовления мучных и кондитерских изделий., Учебник для НПО, 12 издание, изд центр Академия 2012, 336 с.

7. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия»., 2015г., 384 стр.

3. В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть4, Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки..., Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 128 с.

4. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.

#### **II. Справочники:**

1. Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий 2005 года.

2. Н.Э. Харченко., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.

3. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

#### **III. Интернет-ресурсы:**

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

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

3. <http://www.say7.info>



- 4 . <http://www.vkusnyblog.ru>
5. <http://www.luxury.net.ru>
6. <http://easydessert.ru>
7. <http://kuking.net>

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
2. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
3. С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.
4. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. С.Ю. Мальгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.
6. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. М., Академия 2017г.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: организация хранения и контроль запасов и сырья; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; метрология и стандартизация; охрана труда и профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Производственная практика производится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модуля ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Студенты, осваивающие программу практики, полностью выполняют задания, предусмотренные программой производственной практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения практики студенты должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебных дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее образование.

Инженерно-педагогический состав: высшее образование.

Мастера: высшее образование.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися

профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, принятие решения по выбору оборудования и инвентаря по приготовлению сложных холодных десертов, принятие решения по выбору ассортимента холодных сложных десертов. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на сложные холодные десерты. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск сложных холодных десертов.	Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Оценка качественных показателей исходного сырья, организация моделирования технологического процесса, определение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, принятие решения по выбору оборудования и инвентаря по приготовлению сложных горячих десертов, принятие решения по выбору ассортимента горячих сложных десертов. Решение ситуационных задач, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технологических карт на сложные горячие десерты. Определение последовательности технологических операций приготовления, приготовление и отпуск сложных горячих десертов, оценка качества готовых сложных горячих десертов.	Наблюдение за выполнением практических заданий, проверка правильности заполнения документации, характеристика с места проведения практики, тестирование, устный опрос, защита лабораторной работы, устный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии посредством участия в конкурсах профессионального мастерства, в различных мастер-классах.	Анкетирование, экспертная оценка
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд	Наблюдение за выполнением практического задания

	- оценка эффективности и качества выполнения заданий.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования	Наблюдение за выполнением практических работ по приготовлению, оформлению, сервировке, подачи сложных холодных и горячих блюд десертов
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск необходимой информации и использование различных источников	Наблюдение за выполнением практических работ, устный опрос, анализ подготовленного доклада, реферата, создание тематических презентаций при подготовке к занятиям
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в деятельности; - применение компьютерных технологий при разработке технологических карт, последовательности выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ с использованием ПК
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за отношениями в группе и с преподавателями, за разрешением проблемных производственных ситуаций на занятиях
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, сравнительный анализ, тестирование
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - постановка и реализация задач планирования и изучения профессиональных вопросов деятельности технолога общественного питания.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы,
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для приготовления горячих блюд; - демонстрация интереса к инновациям.	Наблюдение за поведением в нестандартных ситуациях, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы, проявление интереса к инновациям в сфере деятельности посредством вопросов, работа с периодическими изданиями в области инноваций в профессиональной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности при проведении военных сборов.	Социологический опрос, анкетирование по выявлению интереса к воинской службе, проведение военных сборов и активное участие на них.

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Утверждаю:**

Директор ТОГБПОУ

«Индустриально- промышленный  
техникум»

\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения  
«Профессиональный цикл»  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева

Рассказово - 2019г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта ( ФГОС СПО)  
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Мещерякова М.В., мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10. **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий общественного питания в сфере обслуживания. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения(бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета заработной платы;

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 382 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов;  
в том числе лабораторно-практические занятия – 79 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;  
производственной практики – 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 исполнителям.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.	159	80	79	-	79				
ПК 6.1- 6.2	Раздел 1. Основные показатели производства	46	20	26	-	19	-	-		
ПК 6.3- 6.4	Раздел 2. Организация производства и организация работы трудового коллектива.	56	30	26		40		-		
ПК 6.5	Раздел 3. Нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация структурного подразделения.	57	30	27		20		-		
	Учебная практика		-							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144								144
	<b>Всего:</b>	<b>382</b>	<b>80</b>	<b>79</b>	<b>-</b>	<b>79</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения.		382	
<b>МДК 06.01.</b> Управление структурным подразделением организации		159	
<b>Раздел 1.</b> Основные показатели производства		20	
<b>Тема 1.1.</b> Основные показатели производства	<b>Содержание</b>	5	
	1. Основные положения. Отраслевые особенности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Планирование деятельности предприятий общественного питания.		1
<b>Тема 1.2.</b> Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	<b>Содержание</b>	5	
	1. Выпуск продукции и ее реализация. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия.		1
	2. Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факты.		3
	3. Прибыль производства		3
	4. Рентабельность предприятия.		3
<b>Тема 1.3</b> Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание</b>	10	
	1. Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.		3
	2. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции		3
	3. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.		3
	<b>Практические занятия</b>	26	

	<p>Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания в г. Рассказово в современных условиях. Изучение признаков классификации предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р № 50762-2007. Составление текстовой таблицы. Краткая характеристика Ознакомление с нормативно-законодательными актами и правилами регистрации предприятий общественного питания. Составление текстовой таблицы «Ассортимент продукции производства в соответствии с типом предприятия питания». Краткая характеристика. Определение типа предприятия по ГОСТ Р № 50762-2007 Практическая работа №6 Выполнение тестового задания</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. Доклад: «Основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)» Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства».</p>	19	
<b>Раздел 2.</b> Организация производства и организация работы трудового коллектива.		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1</b> Организация работы основных производственных цехов	<p><b>Содержание</b> Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе, заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицебельного цеха, мясорыбного. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного и кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различного вида теста. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных (назначение, классификация, характеристика). Организация работы механизированных раздаточных линий.</p>	15	
			2
			2
			2
<b>Тема 2.2</b> Организация работы трудового коллектива..	<p><b>Содержание</b> Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация условий труда. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда. Организация работы в бригадах. Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте.</p>	15	
			3
			3
			3
			2
		<b>26</b>	
	<p><b>Практические занятия</b> 1. Выполнение тестового задания Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора Составление акта приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству Решение ситуационных задач по организации и технологии складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений</p>		

	<b>Самостоятельная работа.</b> Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной и экономической литературой, средствами массовой информации. Подготовка устного сообщения «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства». Подготовка устного сообщения «Система контроля качества кулинарной продукции в организациях» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах.	40	
<b>Раздел 3.</b> Нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация структурного подразделения.		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Документационное обеспечение управления	<b>Содержание</b> Национальная система стандартизации. Характеристика нормативных документов. Разработка технологических карт и технико-технологических карт.	15	
<b>Тема 3.2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	15	
	1.   Формы первичной учетной документации по учету операции в общественном питании. Порядок заполнения форм		
	2.   Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с персоналом по прочим операциям.		
	<b>Практические работы</b>	<b>27</b>	
	1.   Оформление документации при проведении операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией. Составление платежного требования, поручения, составление авансового отчета. Методика расчета выхода готовой продукции.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной и экономической литературой, средствами массовой информации. подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, Составить схему «Виды заработной платы в предприятиях питания». Составить схему товарного отчета за определенный период.	<b>20</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Всего</b>		<b>382</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинета социально-экономических дисциплин, кабинета бухгалтерского учета

#### Оборудование учебного кабинета специальных дисциплин и рабочих мест кабинета

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект бланков учетной документации.

#### Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор для показа презентаций;

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко А.Н. Организация работы производства предприятий общественного питания: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с.
2. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкина, Организация работы структуры подразделения предприятий общественного питания. М., «Академия» 2015., 320 с.
3. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160 с.

#### Интернет-ресурсы:

- 13.«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
- 14.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)  
<http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite> - бланки для общепита.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» реализуется в течение 2-х семестров последнего курса. Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического, естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Математика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Профессиональная деятельность», «Экономика отрасли», «Этика и психология в профессиональной деятельности», «Основы экономики, маркетинга». Для систематизации знаний по междисциплинарному комплексу МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» преподавание дисциплин вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин «Основы предпринимательства», «Основы бизнес-планирования».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» каждый студент обеспечивается методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение лекционных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторно, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических заданий, способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего образования социально-экономического и гуманитарного профиля;
- опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и гуманитарного профиля;
- опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### 5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-----------------------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

Участвовать в планировании основных показателей производства	- выбор и планирование основных показателей оптимальной деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	<i>устный и письменный опрос, оценка решения задач, содержащих экономические показатели</i>
Планировать выполнение работ исполнителям	- обеспечение планирования работ исполнителей 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.	
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;	- <i>устный и письменный опрос;</i> <i>Оценка решения ситуационных задач, содержащих производственные ситуации; оценка разрешения ролевого участия в деловых играх и тренингах;</i> оценка участия в исследовательской работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - оценка отчетности.
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.	
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - демонстрация навыка работы в программе «1С: Склад» при оформлении учетно-отчетной документации организации (подразделения).	<i>устный и письменный опрос;</i> оценка решения задач, содержащих производственные ситуации; - оценка качества составления первичной и сводной документации; - оценка заполнения документов в программе «1С: Торговля и склад»; - оценка отчетов.

## 5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– объяснение социальной значимости профессии; – проявление точности, аккуратности, внимательности; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных

<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>– проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;</li> <li>– оценивание последствий принятых решений;</li> </ul>	<p>задач на практических занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный экзамен;</li> <li>.</li> </ul>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> </ul>	
<p>ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>– владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы.</li> </ul>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</li> <li>- положительные отзывы с производственной практики.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> </ul>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы;</li> </ul>

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - написание и защита рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы;</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.</p>



**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной практики**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А.Зайцева

Рассказово 2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация- разработчик:

ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Мещерякова М.В., мастер производственного обучения ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	
6	Приложения	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения квалификации: **технолог общественного питания** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготавливает мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного

продукции	режима;
-----------	---------

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 72 часа,

в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 36 часов,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 36 часов,

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Готовить полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1.	-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; -Готовить холодные блюда и закуски для сложной кулинарной продукции
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики
ПК 1.1-1.3	<b>ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</b>	УП.01 – 36 часов	Ознакомление с организацией технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация овощного, мясного, рыбного цехов, рабочих мест, техническим оснащением технологических операций, безопасным использованием технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи. Ознакомление с Нормативными и технологическими документами. Контроль	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы.

			качества продукции заготовочных цехов. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей мяса, рыбы, птицы.	
ПК 2.1-2.4	ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	УП.02 – 36 часов	Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов и винегретов и заправок к ним. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса с/х птицы и холодных соусов к ним Приготовление железированных холодных блюд и закусок из рыбы, с/х птицы, мяса и мясных продуктов и холодных соусов к ним. Приготовление сложных холодных соусов Зачетное занятие	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Зачетное занятие
	<b>Всего</b>	72 часов		





## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования, инструментов и приспособлений, средств обучения.

**Учебная мастерская технологии продукции общественного питания**

**Оснащение:**

**Оборудование:** Весы настольные; шкаф жарочный, машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, холодильные камеры, производственные столы, стационарные моечные ванны.

**Инструменты и приспособления:** кондитерский мешок, фигурные насадки для кондитерского мешка, скалка, формы для выпекания изделий, ножи поварской тройки, ножи гастрономические, приспособления для фигурной нарезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

---

### 2.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик - учебная.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в организациях социальных партнеров, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### 2.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии

«Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

### **3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения(практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	

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

##### **Основные источники:**

##### **I. Учебники:**

5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.
6. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
7. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
9. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – 3 издание учебное пособие, 2014.
10. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.

11. Т.А.Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
12. В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
14. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия», 2015г., 384 стр.
15. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
16. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
17. Радченко А.Н. Организация работы производства предприятий общественного питания: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с.
18. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкина, Организация работы структуры подразделения предприятий общественного питания. М., «Академия» 2015., 320 с.
19. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160

## II. Справочники:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
4. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

## III. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
2. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
3. [http://www.food-industru.ru/процесс\\_подготовки\\_продуктов\\_и\\_технология\\_приготовления\\_холодных\\_блюд\\_и\\_закусок](http://www.food-industru.ru/процесс_подготовки_продуктов_и_технология_приготовления_холодных_блюд_и_закусок)
4. [http://www.novostioede.ru/Требования\\_санитарных\\_правил\\_для\\_предприятий\\_общественного\\_питания](http://www.novostioede.ru/Требования_санитарных_правил_для_предприятий_общественного_питания)
5. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
6. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html> 7 Кулинарные секреты
7. <http://www.secreti.info/index6-11.html> 8 Лучшие кулинарные советы
8. <http://www.kulina.ru>
9. <http://www.gastronom.ru>
10. <http://www.say7.info>
11. <http://www.vkusnyblog.ru>
12. <http://allrecipes.ru>
13. <http://veritas.blogshare.ru>
14. <http://www.luxurynet.ru>
15. <http://easydessert.ru>
16. <http://kuking.net>

17.«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru),  
[http:// vkus.by.](http://vkus.by)

18.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http://  
www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)  
<http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite> - бланки для общепита.

#### **Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

8. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
9. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
10. С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.
11. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
12. С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.
13. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности., М., Академия 2017г

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю:  
Директор ТОГБПОУ  
«Индустриально- промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ Л.П. Михайличенко  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики**  
**по специальности**  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
*(код и наименование специальности)*

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019г.  
Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Е.А.Зайцева

Рассказово 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация- разработчик:  
ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»

Разработчики: Мещерякова М.В. мастер производственного обучения ТОГБПОУ  
«Индустриально-промышленный техникум»  
Работодатель: МУП «Школьник» директор В.А.Чистякова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	
2	Результаты освоения программы производственной практики	
3	Тематический план и содержание производственной практики	
4	Условия реализации программы производственной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	
<b>6</b>	<b>Приложения</b>	



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.4. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

в части освоения квалификации: **технолог общественного питания** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ01- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ02- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ03 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ04-Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ05- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ06- Организация работы структурного подразделения.

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

## 1.5. Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	разрабатывает ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организовывает технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготавливает мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контролирует качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>разрабатывает ассортимент сложных холодных блюд и соусов;          рассчитывает массы сырья и полуфабрикатов для приготавливает сложные холодные блюда и соусы;          проверяет качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;          организует технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;          приготавливает сложные холодные блюда и соусы, использует различные технологии, оборудование и инвентарь;          сервирует и оформляет канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформляет сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;          декорирует блюда сложными холодными соусами;          контролирует качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>разрабатывает ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;          организует технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;          приготавливает сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;          сервирует и оформляет сложную горячую кулинарную продукцию;          контролирует безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>разрабатывает ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;          организует технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;          приготавливает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использует различные технологии, оборудование и инвентарь;          оформляет и отделяет сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;          контролирует качество и безопасность готовой продукции;          организует рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;          изготавливает различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;          оформляет кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>рассчитывает массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;          приготавливает сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов;          оформляет и отделяет сложные холодные и горячие десерты;          контролирует качество и безопасность готовой продукции</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>планирует работу структурного подразделения (бригады);          оценивает эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);          принимают управленческие решения</p>

## 1.6. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего – 648 часов,

в том числе: в рамках освоения

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» – 72 часа,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 72 часа,

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» – 144 часа,

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – 108 часов,

ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» – 108 часов,

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» – 144 часа,

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приготавливать полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Приготавливать полуфабрикаты из рыбы для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать приготовление канапе. Приготовлять канапе.
ПК 2.2.	Организовывать приготовление и приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные холодные соусы.
ПК 3.1.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные супы.
ПК 3.2.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные горячие соусы.
ПК 3.3.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные блюда из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать приготовление и приготавливать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб.
ПК 4.2.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты.
ПК 4.3.	Организовывать приготовление и приготавливать мелкоштучные кондитерские изделия.
ПК 4.4.	Организовывать приготовление и приготавливать сложных отделочные полуфабрикаты, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные холодные десерты.
ПК 5.2.	Организовывать приготовление и приготавливать сложные горячие десерты.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СО ДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1.

#### Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной (производственной) практики	Количество часов по темам
ПК 1.1-1.3	ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ПП.01 – 72 часа	Ознакомление с организацией технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, организация овощного, мясного, рыбного цехов, рабочих мест, техническим оснащением технологических операций, безопасным использованием технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи. Ознакомление с Нормативными и технологическими документами. Контроль качества продукции заготовочных цехов. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей мяса, рыбы, птицы.	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов из овощей. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного	12  20  24  12  4

				зачета.	
ПК 2.1– 2.3	ПМ02. Организация процесса приготовлен ия и приготовлен ие сложной холодной кулинарной продукции.	ПП.02– 72часа .	Организация работы холодного цеха. Оборудование и инвентарь холодного цеха. Правила техники безопасности работы в холодном цехе. Санитарно- гигиенические требования в холодном цехе. Нормативными и технологическими документами. Контроль качества продукции холодного цеха.	Организация работы в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции.	12
			Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного, пресного, заварного теста для приготовления канапе. Приготовление канапе с гастрономическими рыбными и мясными изделиями, овощами., сыром, фруктами.	Организация процесса приготовления и приготовление канапе, холодных закусок из овощей.	12
			Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к канапе, лёгких и сложных холодных закусок;	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из рыбы, сложных холодных закусок из морепродуктов	24
			Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении канапе	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из мяса свинины, говядины и баранины,	8
			Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи канапе.	из птицы, дичи, из субпродуктов	
			Помидоры, фаршированные яйцом и луком. Рулетики из баклажан.. Тюльпаны из помидоров. Салат слоеный «Магдалена», салат «Беседка».	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из	4
			Оформление и подача холодных закусок из овощей с учетом требований безопасности. Условия хранения.	мяса свинины, говядины и баранины,	
			Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам	из птицы, дичи, из субпродуктов	
			Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из грибов, яиц, сыра, приготовления сложных холодных соусов и заправок для салатов.	
			Салат коктейль рыбный. Щука фаршированная. Рыба заливная. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

		<p>правила техники безопасности при приготовлении блюд.          Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.          Салат–коктейль с ветчиной и сыром. Рулетики из витчины. Буженина.          Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам          Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.          Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.          Ростбиф с гарниром. Рулет из телятины. Телятина заливная. Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам          Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.          Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.          Паштет по-страсбургски. Паштет из зайца. Фаршированная курица. .          Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам          Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.          Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.          Заливной язык. Студень говяжий. Рулет из говяжьей печени.          Оформление и подача. Условия хранения. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам          Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.          Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.          Яйца, фаршированные сельдью. Яйца, фаршированные грибами.          Пикантная закуска из брынзы. Оформление и подача. Условия хранения.          Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p>Выбор производственный инвентарь и технологическое оборудование и правила техники безопасности при приготовлении блюд.</p> <p>Выбор вариантов сервировки и оформления, способы подачи блюд.</p> <p>Соус-майонез с хреном, соус-майонез с корнионами (Тар-тар), соус-хрен, заправка</p> <p>горчичная, соус-майонез желе, соус Бажа, желе мясное, желе рыбное.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из овощей и сыра.</p> <p>Подбор температурного режима при отпуске холодных закусок из овощей и сыра, отпуск и правила подачи, требования к качеству</p>		
ПК 3.1– 3.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	ПП.03 – 144час а.	<p>Знакомство с организацией работы горячего цеха. Оборудование и инвентарь горячего цеха. Правила техники безопасности работы в горячем цехе. Санитарно- гигиенические требования в горячем цехе.</p> <p>Нормативные и технологические документы. Контроль качества продукции горячего цеха</p> <p>приготовления супов – пюре</p> <p>приготовления солянок</p> <p>приготовления прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам.</p> <p>приготовления национальных супов. Приготовление сложных национальных супов: консоме, супа-гуляша, супа лукового, шурпы, лагмана и гарниров к ним.</p> <p>приготовления коричневого соуса (соус «Эспаньол»). «Быстрые» соусы на основе мясного сочка.</p> <p>приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте»).</p> <p>приготовления соуса «Бешамель» и его производных</p> <p>Соус из цветной капусты и грибами. Требования к качеству овощных соусов.</p> <p>приготовления соусы на основе фруктов и ягод.</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции из отварных и жареных овощей.</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушёных и запеченных овощей</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции из протёртых овощных масс.</p> <p>приготовления сложных горячих блюд из грибов и сыра</p> <p>приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>приготовление отваренных морепродуктов.</p> <p>приготовления блюд из жареной рыбы и морепродуктов.</p> <p>приготовления блюд из рубленой рыбы</p> <p>приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.</p>	<p>Ознакомление с организацией работы горячего цеха.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и птицы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6  30  20  20  36  30  2



			<p>приготовления блюд из мяса, жаренного крупными, порционным и мелким кусками.</p> <p>приготовления блюд из мяса кур, кролика.</p> <p>приготовления запеченных блюд из мяса кур.</p>		
ПК 4.1– 4.3	ПМ.04 «Организаци я процесса приготовлен ия и приготовлен ие сложных хлебулочн ых, мучных кондитерски х изделий»	ПП.04. 108 часов	<p>Организация работы мучного и кондитерского цеха. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных мучных и кондитерских изделий. Оборудование и инвентарь мучного и кондитерского цеха. Правила техники безопасности работы в мучном и кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования в мучном и кондитерском цехе. Контроль качества продукции мучного и кондитерского цеха.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление кремов, муссов, желе, начинок, помадок, глазури, карамели марципана, мастики др, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного полуфабриката, приготовление изделий из бисквитного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление песочного полуфабриката, приготовление изделий из песочного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление воздушного полуфабриката, приготовление изделий из воздушного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление блинчатого полуфабриката, приготовление изделий из блинчатого полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление вафельного полуфабриката, приготовление изделий из вафельного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление заварного полуфабриката, приготовление изделий из заварного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление миндального полуфабриката, приготовление изделий из миндального полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление пряничного полуфабриката, приготовление изделий из пряничного полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление крошкового полуфабриката, приготовление изделий из крошкового полуфабриката.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление</p>	<p>Ознакомление с организацией работы мучного и кондитерского цеха. Знакомство с ассортиментом мучного и кондитерского цеха.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление оформление сложных сдобных хлебулочных и мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов и изделий из них.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>	6 18 18 17 17 30 2



		<p>Произвести расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья.</p> <p>Произвести расчет количества сырья по плану-меню.</p> <p>Составить плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.</p> <p>Дать характеристику организации производства в производственных цехах, рабочих мест, оборудования, инвентаря, организации труда.</p> <p>Составить производственную программу для производственных цехов.</p> <p>Составить схему организации технологических процессов в производственных цехах предприятия.</p> <p>Составить графики выхода на работу и заполнить табеля учета рабочего времени для работников цехов.</p> <p>Провести органолептическую оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Заполнить бракеражный журнала по результатам органолептического контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первых блюд;</li> <li>- вторых блюд и гарниров;</li> <li>- холодных блюд и закусок;</li> <li>- напитков и десертов;</li> <li>- мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p>Проведение анализа качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей по охране труда.</p> <p>Участие в составлении организационной и распорядительной документации.</p> <p>Участие в составлении калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, соусы, вторые блюда, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.</p>	<p>работ исполнителями.</p> <p>Ведение утвержденной отчетно – учетной документации</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	16
	Всего	648 часов		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов; оснащенных рабочих мест или мастерских, на базе работодателя. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее.

Оборудование рабочих мест: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, холодильник; инструменты, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда для сервировки, столовые приборы.

#### 3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

#### 2.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения(практический опыт) в рамках	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

ВПД)	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики, дневник обучающегося, устный опрос;
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Организация работы структурного подразделения	

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

#### **Основные источники:**

##### **I. Учебники:**

20. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.
21. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
22. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
23. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
24. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – 3 издание учебное пособие, 2014.
25. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.
26. Т.А.Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
27. В.П. Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть 3, Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда. . Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
28. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
29. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия»., 2015г., 384 стр.
30. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
31. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2

- , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
32. Радченко А.Н. Организация работы производства предприятий общественного питания: учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с.
  33. С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкина, Организация работы структуры подразделения предприятий общественного питания. М., «Академия» 2015., 320 с.
  34. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010, 160

#### II. Справочники:

1. Сборник рецептов кулинарных блюд и изделий 2005 года.
6. Н.Э. Харченко., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
7. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В2. Т2: Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. М.: изд центр Академия 2008. 336с.

#### III. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
  2. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
  3. [http://www.food-industru.ru/процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок](http://www.food-industru.ru/процесс_подготовки_продуктов_и_технология_приготовления_холодных_блюд_и_закусок)
  4. [http://www.novostioede.ru/Требования санитарных правил для предприятий общественного питания](http://www.novostioede.ru/Требования_санитарных_правил_для_предприятий_общественного_питания)
  5. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
  6. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html> 7 Кулинарные секреты
  7. <http://www.secreti.info/index6-11.html> 8 Лучшие кулинарные советы
  8. <http://www.kulina.ru>
  9. <http://www.gastronom.ru>
  10. <http://www.say7.info>
  11. <http://www.vkusnyblog.ru>
  12. <http://allrecipes.ru>
- <http://foodis.ru/article/blanki-dokumentov-v-obshchepite> - бланки для общепита.

#### Дополнительные источники:

##### Учебники и учебные пособия:

- В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
- Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
- С.Н.Козлова., Кулинарная характеристика блюд. 4 издание, изд центр Академия 2011, 192 С.
- З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
- С.Ю. Малыгина Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 2 издание, изд центр Академия 2015, 320 с.