



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени
В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-
гуманитарных дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Форма обучения – очная

Нижекамск 2020

Садыкова Л.Б., преподаватель, кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования

Программа рассмотрена на заседании кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	- 4 -
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»	- 20 -
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	- 23 -

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения

Рабочая учебная программа по дисциплине ОУД.01 «Русский язык» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предназначена для студентов, осваивающих общеобразовательную подготовку в рамках получения среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОУД.01 «Русский язык» входит в состав общеобразовательного цикла программа подготовки специалистов среднего звена и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Русский язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык», «Литература», «Русский язык» на предыдущем уровне образования.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения:

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

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

Л.Р.6 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;

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

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П.Р.3 владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П.Р.4 владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П.Р.5 знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культур;

П.Р.6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П.Р.7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П.Р.8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П.Р.9 овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П.Р.10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

• Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий: подготовку к практическим занятиям;

- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений, презентаций и т.д.

1.4. Количество часов на освоение

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

самостоятельной работы обучающегося 50 часов

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится после освоения учебной дисциплины в период промежуточной аттестации во 2 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): из них активные и интерактивные формы проведения занятий	100 25
в том числе	
лекционные занятия	56
практические/семинарские занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего) включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	50 10
Форма промежуточной аттестации	экзамен

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

Наименование разделов	Темы и содержание учебного материала, практических/семинарских занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.				
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала			
	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	4		1
Тема 1.2. Стили речи	Содержание учебного материала	2		1
	Функциональные стили речи и их особенности. Публицистический стиль речи Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Разговорный стиль речи , его основные признаки, сфера использования Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи , его признаки, назначение.			
	Практическое/семинарское занятие Лингвостилистический анализ текста. Составление документов. Подготовить презентацию. Интерактив: дидактическая игра «Угадай стиль речи!»	2	2	2
	Самостоятельная работа: Составить тексты в разных стилях: жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2		3
Тема 1.3. Понятие текста	Содержание учебного материала	2		1
	Понятие текста и смысловая цельность текста. Основной тезис текста. Виды текста и его преобразования. Переработка текста: конспект,			

	аннотация, выписки, реферат.			
	Самостоятельная работа: Составление аннотации на любимую книгу, Подготовить презентацию, выполнить тест	2		3
Раздел 2. Лексика и фразеология				
Тема 2.1. Слово в лексической системе языка	Содержание учебного материала	2		1
	Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. <i>Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация.</i>			
Тема 2.2. Фразеологизмы	Содержание учебного материала	2		
	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексические нормы. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление			
	Практическое/семинарское занятие: 1. Паронимы. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. Лексико-фразеологический разбор текста Интерактив: Просмотр и обсуждение видеолекции о речевых ошибках.	2	2	2
	Практическое/семинарское занятие: Употребление фразеологизмов в речи. Умение находить фразеологические обороты Интерактив: дидактическая игра «Где логика?» в мире фольклора	2	2	2
	Самостоятельная работа: Выписать из романа «Евгений Онегин» примеры с А) метафорами, метонимией, синекдохи; Б) историзмы, архаизмы; В) варваризмы. Составление словаря неологизмов 21 века. Составить тестовые задания по теме «Многозначные слова и омонимы», «Историзмы и архаизмы»	2		3
Раздел 3. Фонетика, орфоэпия				

Тема 3.1. Фонетические единицы	Содержание учебного материала	1		1
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.			
Тема 3.2. Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала	1		1
	Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация. Инвариантные и вариативные орфоэпические нормы.			
	Практическое/семинарское занятие. Выполнение упражнений: соотношение буквы и звука, характеристика звуков, фонетический разбор слов, фонетическая транскрипция. Деление слов на слоги, выполнение переноса слов. Транскрипция слов Интерактив: Дидактическая игра «Фонетические процессы в русском языке»			
Самостоятельная работа. Подобрать примеры ассонанса и аллитерации из произведений А.С. Пушкина Составить тестовые задания по орфоэпии. Повторение содержания учебного материала и составление памятки на произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов, произношение аббревиатур. Работа с орфоэпическим словарем.	2		3	
			3	
Раздел 4. Морфемика и словообразование				
Тема 4.1. Понятие морфемы	Содержание учебного материала	2		1
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов <i>Понятие об этимологии</i>			
Тема 4.2. Способы	Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи.			

словообразования				
	Практическое/семинарское занятие. Интерактив: «Познакомимся? Меня зовут...». Обсуждение сочинений.	2	2	2
	Самостоятельная работа: Особенности словообразования профессиональной лексики. Написать сочинение- рассуждение, сочинение - эссе «Название моей улицы», «Что в имени моем...»	2		3
Раздел 5. Морфемика и орфография				
Тема 5.1. Правописание безударных гласных	Содержание учебного материала			
	Правописание безударных гласных проверяемых и непроверяемых в корне. Чередование в корне Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ъ.	2		1
	Практическое/семинарское занятие: Выполнение упражнений по карточкам на правописание сомнительных и непроизносимых согласных, употребление Ъ и Ь знаков, употребление прописных и строчных букв. Словарный диктант. Орфографический разбор слова. Группировка слов по орфографическому принципу. Правописание О / Ё после шипящих и Ц. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Выполнение задания № 9 ЕГЭ.	1		2
	Самостоятельная работа: составление словарного диктанта с чередующимися гласными в корне. Составление памяток на орфографические правила. Работа с учебной и справочной литературой.	2		3
Тема 5.2. Правописание приставок и суффиксов	Содержание учебного материала	2		1
	Тема 5.2. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи Правописание приставок пре/при, на З-\С-, Ъ и Ь знаков, Правописание И – Ы после приставок			
	Практическое/семинарское занятие: правописание приставок. Правописание сложных слов. Решение заданий ЕГЭ № 10	1		2
	Самостоятельная работа; составить словарный диктант 40 слов с правописанием приставок	2		3

Тема 5.3. Правописание окончаний	Содержание учебного материала	2		1
	Правописание окончаний существительных, личных окончаний глаголов, прилагательных и причастий.			
	Практическое/семинарское занятие: правописание окончаний в различных частях речи и выполнение заданий ЕГЭ	6		2
	Самостоятельная работа: подготовить тестовые задания	2		3
Тема 5.4. Правописание суффиксов	Содержание учебного материала	2		1
	Правописание суффиксов существительных, прилагательных, глаголов и причастий			
	Практическое/семинарское занятие: правописание суффиксов различных частей речи. Выполнение задания № 11 ЕГЭ	2		2
	Практическое/семинарское занятие Правописание суффиксов Н и НН. Решение заданий ЕГЭ Интерактив: Мозговой штурм «Знаешь сам, помоги другому». Решение демоверсии контрольной работы.	2	2	2
	Самостоятельная работа: Составить таблицу правописания суффиксов. Подготовка к контрольной работе.	2		3
Раздел 6. Морфология и орфография				
Тема 6.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное	Содержание учебного материала	2		1
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. <i>Основные выразительные средства морфологии.</i>			
	Практическое/семинарское занятие: Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. Интерактив: дидактическая игра «В мире слов»	2	2	2

	Самостоятельная работа: Обобщающее Повторение содержания учебного материала и составление памяток на орфограммы. Выполнение морфологического разбора. Составить таблицу «Род несклоняемых существительных».	2		3
Тема 6.2. Имя прилагательное	Содержание учебного материала	1		1
	Имя прилагательное как знаменательная часть речи. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.			
	Практическое/семинарское занятие: Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Правописание НЕ с прилагательными.	1		2
Тема 6.3. Местоимение	Содержание учебного материала	1		1
	Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений.			
	Практическое/семинарское занятие: Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения Интерактив: Работа в группах по теме «Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте»	1	1	2
	Самостоятельная работа: подбор пословиц и поговорок с разными разрядами местоимений.	2		3
Тема 6.4. Имя числительное.	Содержание учебного материала	2		1
	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое</i> и др. с существительными разного рода.			
	Практическое/семинарское занятие: Склонение числительных.	2		2
	Самостоятельная работа: Обобщающее Повторение содержания учебного материала и составление памяток на орфограммы. Выполнение морфологического разбора ИЧ	2		3

Тема 6.5. Глагол.	Содержание учебного материала	2	2	1
	Лекция- викторина. Глагол как знаменательная часть речи. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола.			
	Практическое/семинарское занятие. Правописание личных окончаний глаголов, НЕ с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.	1		2
Тема 6.6. Причастие как особая форма глагола.	Содержание учебного материала	2		1
	Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Морфологический разбор причастия. <i>Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий</i>			
	Практическое/семинарское занятие. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и –НН- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом.	1		2
	Самостоятельная работа: Составить таблицу правописания НЕ с частями речи	2		3
Тема 6.7. Деепричастие как особая форма глагола.	Содержание учебного материала	2		1
	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.			
Тема 6.8. Наречие.	Содержание учебного материала	2		1
	Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. <i>Синонимия наречий при характеристике признака действия.</i> Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.			

	Практическое/семинарское занятие: правописание наречий.	1		2
Тема 6.9. Слова категории состояния.	Содержание учебного материала	2	2	1
	Проблемная лекция Слова категории состояния. Группы слов категории состояния. Их отличие от слов-омонимов. Их функции в речи.			
	Практическое/семинарское занятие: выполнение заданий, синтаксический разбор предложений	1		2
	Самостоятельная работа. Отличие слов категории состояния от слов-омонимов, подготовить презентации.	2		3
Раздел 7. Служебные части речи				
Тема 7.1. Предлог как часть речи.	Содержание учебного материала	2		1
	Отличие производных предлогов (<i>в течение, в продолжение, вследствие и др.</i>) от слов-омонимов. Правописание предлогов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно и др.</i> Междометия и звукоподражательные слова Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.			
Тема 7.2. Союз как часть речи	Лекция-визуализация. Просмотр видеолекции. Составление таблицы-схемы Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	1	2	1
Тема 7.3. Частица как часть речи	Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. <i>Частицы как средство выразительности речи.</i> Употребление частиц в речи.	1		
	Практическое/семинарское занятие. Правописание производных предлогов, различение написания союзов, определение частей речи, морфологический разбор	2		2

	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе по теме «Морфология»	2		3
Раздел 8. Синтаксис и пунктуация				
Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса	Содержание учебного материала	2		1
	Словосочетание. Синонимия словосочетаний. Предложение. Основные выразительные средства синтаксиса.			
Тема 8.2. Простое предложение.	Лекция-визуализация. Заполнение схемы-таблицы лекции Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. <i>Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.</i> Грамматическая основа простого двусоставного предложения. <i>Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.</i> Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. <i>Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.</i> Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. <i>Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.</i>	2	2	1
	Практическое/семинарское занятие. Синтаксический разбор простого предложения.	2		2
	Самостоятельная работа: составить таблицу-схему синтаксического разбора предложения.	2		3
Тема 8.3.	Содержание учебного материала	2		1

Осложненное простое предложение	<p>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.</p> <p>Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. <i>Синонимия обособленных и необособленных определений.</i> Обособление приложений. Обособление дополнений.</p> <p>Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. <i>Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.</i></p>			
Тема 8.4 Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения.	<p>Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.</p> <p>Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа: Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.</p>	2		3
	<p>Практическое/семинарское занятие. Постановка знаков препинания в осложненном простом предложении</p>	4		2
Тема 8.5. Сложное предложение	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2	1
	<p>Проблемная лекция ССП и СПП. Виды СПП. Знаки препинания в сложных предложениях.</p>			
	<p>Практическое/семинарское занятие. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. <i>Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.</i> Употребление сложносочиненных предложений в речи.</p> <p>Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа: Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.</p>	2		3

Тема 8.6. Бессоюзное сложное предложение.	Содержание учебного материала	2		1
	Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ. Период и его построение.			
	Практическое/семинарское занятие. Постановка знаков препинания в бессоюзном сложном предложении	2		2
	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе. Составление таблицы синтаксического разбора	4		3
	Выполнение индивидуального проекта. Темы индивидуальных проектов указаны в фонде оценочных средств к данной рабочей программе	10		
	Итого	150	25	

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).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине т.д.)
2. Практические/семинарские занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов и т.д.;
3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Стили речи - дидактическая игра «Угадай стиль речи!»

Тема 2.2. Фразеологизмы - Просмотр и обсуждение видеолекции о речевых ошибках

Тема 2.2. Фразеологизмы – дидактическая игра «Где логика?»

Тема 3.2. Орфоэпические нормы. Дидактическая игра «Фонетический процессы в русском языке».

Тема 4.2. Способы словообразования. «Познакомимся? Меня зовут...». Обсуждение сочинений.

Тема 5.4. Правописание суффиксов существительных, прилагательных, глаголов и причастий - Мозговой штурм «Знаешь сам, помоги другому»

Тема 6.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное. Дидактическая игра «В мире слов»

Тема 6.3. Местоимение - Работа в группах по теме «Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте»

Тема 6.5. Глагол. Лекция- викторина

Тема 6.9. Слова категории состояния - Проблемная лекция

Тема 7.2. Союз как часть речи Лекция-визуализация - Просмотр видеолекции

Тема 8.2. Простое предложение - Лекция-визуализация

Тема 8.5. Сложное предложение. Проблемная лекция

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

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

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	устный опрос
Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	устный опрос
Л.Р.6 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;	игра, диктант
Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	Тест
Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	сочинение, анализ текста
Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	тест, контрольная работа
Л.Р.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	анализ текста, устный опрос, тестирование, контрольная работа.
Л.Р.15 Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	устный опрос
Метапредметные результаты	
М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и	анализ текста, контрольная работа.

корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	
М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений
М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	игра, диктант, выполнение упражнений
М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	тестирование, контрольная работа.
М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	устный опрос, сочинение.
М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	анализ текста, тестирование,
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	устный опрос, сочинение
П.Р.2 владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	устный опрос, сочинение, анализ текста
П.Р.3 владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	устный опрос, анализ текста
П.Р.4 владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	сочинение, презентации
П.Р.5 знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культур;	тест, анализ текста
П.Р.6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	анализ текста, сочинение, устный опрос.
П.Р.7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	презентация, анализ текста, тест

П.Р.8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	устный опрос,
П.Р.9 овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;	презентация
П.Р.10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	Анализ текста, тестирование, выполнение упражнений

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Воителева Т.М. Русский язык (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник для 10 класса: среднее общее образование / Т.М.Воителева. М.: ИЦ Академия, 2019. – 320 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=416924>
2. Воителева Т.М. Русский язык (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник для 11 класса: среднее общее образование / Т.М.Воителева. М.: ИЦ Академия, 2019. – 320 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=416926>
3. Современный русский язык [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под ред. Н. Ю. Муравьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 230 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441960>

Дополнительная литература:

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 222 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437644>
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 127 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438029>
3. Лекант, П.А. Русский язык [Электронный ресурс]: справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/412284>
4. Голуб, И.Б. Русский язык и практическая стилистика. Справочник [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования / И. Б. Голуб. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 355 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442469>
5. Словарь этимологически проверяемых слов русского языка : [Электронный ресурс] / В.И.Ковалев. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа <https://new.znaniium.com/read?id=344802>

**Частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский
инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**



Кафедра социально-гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Садыкова Л.Б., преподаватель, кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры социально-гуманитарных дисциплин

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ.....	230
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА ..	285

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения

Рабочая учебная программа по дисциплине «Литература» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Литература» входит в состав общеобразовательного цикла программа подготовки специалистов среднего звена и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Литература» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык», «Литература», «Русский язык» на предыдущем уровне образования.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения:

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

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

Л.Р.6 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;

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

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-

познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П.Р.3 Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П.Р.4 Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П.Р.5 знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

П.Р.6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П.Р.7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П.Р.8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П.Р.9 овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П.Р.10 Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение периодической литературы по специальности;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений, презентаций и т.д.

1.4. Количество часов на освоение

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): из них активные и интерактивные формы проведения занятий	117 30
в том числе:	
Лекционные занятия	63
Практические/семинарские занятия	54
Самостоятельная работа обучающихся (всего) включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	58 10
Форма промежуточной аттестации	Диф. зачет

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося.	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1	<i>Содержание</i>			
	Лекция 1. Тема 1. Введение. Общая характеристика русской классической литературы XIX в. Значение в развитии общества и в жизни человека. Общее понятие об историко-литературном процессе. Своеобразие русской литературной критики второй половины XIX в. Расцвет критического реализма. Литературные направления и течения. Жанры литературы.	2		1
Раздел 2. А.С.Пушкин	<i>Содержание</i>			
	Лекция 2. Тема 2. А.С.Пушкин. Основные темы и идеи лирики. «Маленькие трагедии». А.С.Пушкин – гениальный поэт. Основные этапы творчества. Мотивы лирики А.С.Пушкина («Погасло дневное светило», «Свободы сеятель», «Элегия», «Вновь я посетил ...», «Пророк», Поэт и толпа», «Я Вас любил...») «Маленькие трагедии». Создание цикла, основные проблемы, своеобразие.	2		1
	Практическая работа №1. Роман «Евгений Онегин» - «энциклопедия русской жизни. История создания. Жанр и композиция. Онегинская строфа. Лирические отступления. Евгений Онегин в системе образов романа. Женские образы в романе. Цельность и простота характера Татьяны. Защита презентаций «Жизнь и творчество А.С. Пушкина», «Южные поэмы А.С. Пушкина».	2	2	2
	Интерактив: Просмотр и обсуждение экранизации романа «Евгений Онегин». Дискуссия на тему: «Герои и название романа».			
	Самостоятельная работа обучающихся (чтение и анализ стихов, чтение и анализ романа «Евгений Онегин», сравнительный анализ героев, выполнение домашних заданий). Подготовка защиты презентаций «Жизнь и творчество А.С. Пушкина», «Южные поэмы А.С. Пушкина». Подготовка к устному опросу и тестированию по творчеству А.С. Пушкина. Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов,	2		3

	работа с источниками.			
Раздел 3. М.Ю.Лермонтов	Лекция 3. М.Ю. Лермонтов. Основные темы и идеи лирики. Краткий очерк жизни и творчества. Основные мотивы творчества. Пафос вольности и протеста, любви к родине, активной борьбы за права личности. Роман «Герой нашего времени». Роль композиции в раскрытии личности. Особенности композиции романа.	2		1
	Практическая работа №2. Нравственные проблемы (вопрос о смысле жизни, ответственности за человека, за свою судьбу). Смысл сопоставления Печорина и Грушницкого. Дневниковые записи в раскрытии характеров героев. Защита реферата «Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов».	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: чтение и анализ стихов, чтение и анализ романа. Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата «Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов». Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов, работа с источниками	2		3
Раздел 4. Н.В.Гоголь	Лекция 4. Н.В.Гоголь. Поэма «Мертвые души». Тема «мертвой» и «живой» души. Жанр и смысл названия поэмы. Композиция произведения. Тема «мертвой» и «живой» души. Идеино – художественное значение образа Чичикова. Образ живой Руси.	2		1
Раздел 5. А.Н.Островский	Лекция 5. Жизнь и творчество А.Н.Островского. Драма «Гроза». Очерк жизни и творчества. Роль А.Н.Островского в развитии русской драматургии театра. Драма «Гроза». История создания. Жанр и композиция. Идейно-художественное своеобразие пьесы. Трагический конфликт Катерины с «темным царством». Жизненные позиции героев. Душевная трагедия Катерины. Определение понятия «темное царство».	2		1
	Практическая работа 3. Катерина – «Луч света в темном царстве»? Интерактив. Просмотр экранизации драмы «Гроза» и последующее обсуждение.	4	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся (чтение пьес А.Островского, сравнительный анализ героев, анализ эпизода, выполнение домашних заданий). Подготовка к устному опросу. Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов, работа с источниками.	2		3
Раздел 6. И.А.Гончаров	Лекция 6. Жизнь и творчество И.А.Гончарова. Роман «Обломов». Историко-философский смысл романа. Полнота и сложность характера Обломова. Жизнь и творчество И.А.Гончарова. Особенности художественного метода. Роман «Обломов». Композиция, система образов. Исторические и социальные корни	2		1

	«обломовщины». Роман и общественно-политическое положение России второй половины XIX века. Жизнь крестьян. Положение деревни. Реформы.			
	Практическая работа 4. Обломов и Ольга Ильинская. Андрей Штольц - антипод Обломова? Сравнительный анализ героев.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся чтение отрывков романа, сравнительный анализ героев. Критики о романе. Подготовка к устному опросу. Подготовка к тестированию. Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов, работа с источниками.	2		3
Раздел 7. И.С. Тургенев	Лекция 7. Жизнь и творчество И.С.Тургенева. Роман «Отцы и дети». Творческая история романа. Очерк жизни и творчества писателя. Смысл заглавия. Своеобразие жанра. Черты личности Базарова, мировоззрение.	2		1
	Практическая работа 5. Трагический характер конфликта в романе. Базаров в системе действующих лиц. Базаров и Аркадий. Базаров и народ. Базаров и родители.	2		2
	Практическая работа 6. Любовь в жизни Базарова. Смерть Базарова. Критика о романе и Базарове. Писарев, Антонович о главном герое. Сочинение «Что временное, а что вечное в романе И.С. Тургенева “Отцы и дети”?».	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся (чтение повестей о любви И.Тургенева, анализ эпизода эпического произведения, работа над выявлением художественного мастерства писателя, выполнение домашних заданий). Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению «Что временное, а что вечное в романе И.С. Тургенева “Отцы и дети”?».	2		3
Раздел 8. Н.С.Лесков	Лекция 8. Н.С.Лесков. Краткий очерк жизни и творчества Н.С.Лескова. Повести «Очарованный странник», «Леди Макбет Мценского уезда». Ведущий жанр писания. Художественные особенности произведений. И. Флягин – выразитель особенностей национального русского характера. Воплощение богатырства, широты души, вольнолюбия, правдивости. Проблема ценности человеческой жизни. Смысл названия. «Леди Макбет Мценского уезда - мрачная история о сильной и страстной русской женщине. Сравнительная характеристика Катерины Кабановой и Леди Макбет.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся (работа над образами героев, анализ эпизода, выполнение домашних заданий). Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению «Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Очарованный странник»)». Подготовка к тестированию. Подготовка к контрольной работе, чтение	2		3

	конспектов текстов, работы с источниками.			
Раздел 9. Ф.И. Тютчев, А.А. Фет	Лекция 9. 9.1 Ф.И.Тютчев – поэт – философ. Основные темы лирики. Ф.Тютчев - поэт русской природы, поэт-философ. Представление о единстве мира, природы и внутреннего мира человека. Любовная лирика. Ритмическое богатство языка. «О, как убийственно...», «Не то, что мните вы природа», «Нам не дано...», «Я встретил Вас...».	2		1
	9.2. А.А.Фет. Своеобразие лирики. Художественный метод А.А.Фета. Очерк жизни и творчества. Традиционные поэтические темы. Музыкальность лирики Фета, мелодичность стиха. «Еще майская ночь...», «Сияла ночь...», «Шепот, робкое дыхание», «Еще весны душистой...».			
	Практическая работа 7. Поэтический анализ стихотворений Ф.И.Тютчева и А.А.Фета. Сравнительный анализ стихов, сходных по тематике (А. Фет и Ф. Тютчев).	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся заучивание наизусть понравившегося стихотворения, сопоставительный анализ стихов (А. Фет и Ф. Тютчев). Подготовка к устному опросу. Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов, работы с источниками.	2		3
Раздел 10. Н.А.Некрасов	Лекция 10. Очерк жизни и творчества Н.А.Некрасова. Народность лирики Н.А.Некрасова Становление поэта. Гражданственность и народность лирики. Стихотворения «В дороге», «Рыцарь на час», Элегия», «Вчерашний день», «Поэт и гражданин», «Пускай нам говорит...», «О.муза! Я у двери...».	2		1
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Жанр и композиция поэмы. Изображение народной жизни. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». История создания поэмы. Сюжет и жанровое своеобразие «счастья народного». «Народное море» в поэме.			
	Практическая работа 8. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Григорий Добросклонов – народный заступник. Проблемы счастья, долга, смысла жизни в поэме. Григорий Добросклонов – образ народного заступника. Фольклорная основа поэмы Женские образы в поэме. Проблема счастья, долга, смысла жизни. Защита реферата «Связь поэмы Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» с народным творчеством». Защита презентаций по теме «Сравнительный анализ женских образов в произведении Н.А. Некрасова “Кому на Руси жить хорошо”».	2		2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (работа над образами героев, анализ эпизода, выполнение домашних заданий). Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата «Связь поэмы Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» с народным творчеством». Подготовка защиты презентаций по теме «Сравнительный анализ женских образов в произведении Н.А. Некрасова “Кому на Руси жить хорошо”»». Подготовка к контрольной работе, чтение конспектов текстов, работы с источниками.</p> <p>Итоговая контрольная работа</p>	2		3
<p>Раздел 11. М.Е.Салтыков – Щедрин.</p>	<p>Лекция 11. М.Е.Салтыков – Щедрин. Очерк жизни и творчества писателя. Становление писателя. Своеобразие писательского стиля. Сатирическое изображение действительности. Роль гротеска. Обличие обывательщины, произвола и пустословия в «Сказках для детей изрядного возраста».</p>	2		1
<p>Раздел 12. Ф.М.Достоевский</p>	<p>Лекция 12. Жизнь и творчество Ф.М.Достоевского. Роман «Преступление и наказание». История создания романа. Жизнь и творчество писателя. Замысел романа и его воплощение. История написания, композиция. Жанр, проблематика, система образов. Социально – психологический конфликт в романе. «Преступление и наказание» как социальный роман. Образ Петербурга. «Униженные» и «оскорбленные» в романе.</p>	2		1
	<p>Практическая работа 9. Смысл теории Раскольникова. Социальные и философские истоки бунта. Теория Раскольникова. Крушение идей Раскольникова. Проблема «маленького человека» в романе. Оппоненты Раскольникова (Лужин, Свидригайлов).</p>	2		2
	<p>Практическая работа 10. Сонечка Мармеладова и христианское видение мира. Евангельские мотивы, образы в романе. «Маленький человек» в романе. Человек и общество, человек и время в роман. Сочинению на тему: «“Маленький человек” в романе Ф.М. Достоевского».</p> <p>Интерактив. Просмотр экранизации романа «Преступление и наказание» и последующее обсуждение.</p>	2	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Чтение отрывков романа. Анализ романа. Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению на тему: «“Маленький человек” в романе Ф.М. Достоевского».</p>	2		3
	<i>Содержание</i>			

Раздел 13. Л.Н.Толстой	Лекция 13. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Биография. Начало творческой деятельности. Путь духовных исканий Л.Н.Толстого. «Севастопольские рассказы».	2		1
	Роман – эпопея «Война и мир». Историческая основа и проблематика романа. Жанр и композиция. Замысел романа и воплощение. Работа над произведением. Жанр и композиция. Трактовка вопроса о роли народа в истории. Основные проблемы романа.			
	Практическая работа 11. Изображение войны 1812 года. Патриотизм и героизм русского народа. Изображение войны в романе. Реализм Толстого в изображении войны. «Мысль народная» в романе. Русский солдат в изображении Толстого (Шенграбен, Аустерлиц). Интерактив. Просмотр и обсуждение отрывков из фильма «Война и мир».	2	2	2
	Практическая работа 12. Духовные искания героев романа. Путь идейно – нравственных исканий князя Андрея Болконского и Пьера Безухова. Изображение светского общества. Семейный уклад жизни Болконских и Ростовых.	2		2
	Практическая работа 13. Женские образы в романе. Наташа Ростова - любимая героиня Толстого. Защита реферата «Духовные искания Л.Н. Толстого в романе “Война и мир”». Интерактив. Просмотр и обсуждение отрывков из фильма «Война и мир».	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение отрывков романа, анализ, сопоставление. Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата «Духовные искания Л.Н. Толстого в романе “Война и мир”». Подготовка к тестированию.	2		3
Раздел 14. А.П.Чехов.	Лекция 14. Жизнь и творчество А.П.Чехова. Рассказ «Ионыч». Изображение духовного оскудения личности. Очерк жизни и творчества. Первый литературный опыт. Гуманизм чеховских рассказов. Неприемлемое отношение к бездуховности, фальши, пошлости. Духовное осуждение личности. Мечта о красоте человеческих отношений. Создание рассказа. Композиция, система образов. Д.Старцев и его превращение в Ионыча.	2		1
	Практическая работа 14. Пьеса «Вишневый сад». Своеобразие конфликта и его разрешение в «Вишневом саде». Пьеса «Вишневый сад». Система образов. Старые и новые хозяева сада. Тема прошлого, настоящего и будущего России. Новаторство Чехова – драматурга. Образы слуг (Яша, Дуняша, Фирс). Роль авторских ремарок в пьесе. Сочинение на тему: «В чем смысл название рассказа “Ионыч”»? Защита реферата «Своеобразие рассказов А. П. Чехова». Интерактив. Просмотр и обсуждение экранизации пьесы «Вишневый сад».	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение отрывков произведения, анализ,	2		3

	сопоставление. Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению на тему: «В чем смысл название рассказа “Ионыч”»? Написание и подготовка защиты реферата «Своеобразие рассказов А. П. Чехова».			
	Содержание Основные направления литературы XX века			
Раздел 15. А.А.Блок.	Лекция 15. Жизнь и творчество А.А.Блока. Поэма «Двенадцать». Краткий очерк жизни и творчества. Мотивы и образы поэзии Блока. Символы в поэзии. Образ России в творчестве Блока.	2		1
	Практическая работа 15. Интерактив. Просмотр и обсуждение мультфильма по поэме Блока «Двенадцать».	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся (найти образы-символы в поэме Блока «Двенадцать»). Подготовка к устному опросу.	2		3
Раздел 16. А.М.Горький	Лекция 16. Жизнь и творчество А.М.Горького. Рассказ «Старуха Изергиль». Тема смысла жизни в рассказе. Особенности композиции.	2		1
	Практическая работа 16. Пьеса «На дне» как социально – философская драма. Смысл названия. Проблемы духовного разобщения людей. Трагические судьбы «дна» в пьесе «На дне». Образы ночлежников. Споры о силе и слабости человека. Правда и ложь в понимании героев. Смысл жизни героев пьесы. Образ Луки и Сатина. Сочинение на тему: «Трагические судьбы “дна” в пьесе “На дне”».	2	2	2
	Интерактив. Просмотр и обсуждение экранизации пьесы «На дне».			
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий, чтение и анализ рассказов М.Горького, анализ эпизодов эпического и драматического произведений писателя). Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению на тему: «Трагические судьбы “дна” в пьесе “На дне”».	2		3
Раздел 17. И.А.Бунин.	Лекция 17. Жизнь и творчество И.А.Бунина. Индивидуальный стиль писателя. И.Бунин – поэт. Жизненный и творческий путь писателя. Проявление взаимосвязи Бунина – прозаика и Бунина – поэта. Основные темы лирики. Своеобразие лирических произведений Бунина.	2		1
	Практическая работа 17. Рассказ «Господин из Сан-Франциско». Сборник «Темные аллеи» (обзорное изучение). Особенности повествования в рассказ Бунина. Темы и идеи рассказов. Роль символов. Индивидуальный стиль писателя. Ответы на вопросы. Сочинение на тему: «И.А. Бунин. Основные темы творчества».	2		2

	Самостоятельная работа обучающихся (чтение и анализ стихов и рассказов И. Бунина, выполнение домашних заданий). Подготовка к устному опросу. Подготовка к сочинению на тему: «И.А. Бунин. Основные темы творчества».	2		3
	<i>Содержание</i>			
Раздел 18. А.И.Куприн	Лекция 18. Жизнь и творчество А.И.Куприна. Повесть «Олеся». «Гранатовый браслет». Жизненный и творческий путь писателя. Особенности творчества. Основные темы произведений. Система образов в повести «Олеся». Образ Олеси. Противопоставление мира природы, естества и мира цивилизации.	2		1
	Практическая работа 18. Анализ произведений. Тест.	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение отрывков произведений, анализ, сопоставление героев. Подготовка к тестированию.	2		3
Раздел 19. Поэты «Серебряного века».	Лекция 19. Поэзия «серебряного века» (Н.Гумилев, И.Северянин). Краткая характеристика поэтических течений. Жизненный и творческий путь поэтов. Своеобразие их творчества, основные темы поэзии. Жизнь и творчество С.Есенина. Основные темы и идеи лирики. Биография и творческий путь Есенина. Основные темы лирики. Тема Родины и ее место в поэзии. Особенности поэзии Есенина: народно – песенная основа, метафоризм. Тоническое сложение. Творчество В.В.Маяковского. Основные темы и идеи лирики. Краткий очерк жизни и творчества. Маяковский – футурист. Новаторство поэзии Маяковского. Основные темы поэзии, проблематика стихотворений.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: чтение стихотворений, анализ. Подготовка к тестированию.	2		3
	Лекция 20. О.Э.Мандельштам. Основные темы и идеи лирики. Жизненный и творческий путь поэта. Тема Родины в поэзии О.Э.Мандельштама. Жизнь и творчество А.А.Ахматовой. Основные темы и идеи лирики. Поэма «Реквием». Жизненный и творческий путь поэтессы. Тема любви и искусства в поэзии. Поэма «Реквием». Смысл названия. Полифония тем, образов. Жизнь и творчество М.Цветаевой. Основные темы и идеи лирики.	2		1
	Практическая работа 19. Отражение в лирике глубины человеческих переживаний. Интерактив. Просмотр и обсуждение документального фильма о судьбах поэтов серебряного века.	2	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: чтение стихотворений, анализ.	2		3
Раздел 20. М.А.Шолохов	Лекция 21. Жизнь и творчество М.Шолохова. Жизненный путь писателя. Шолохов – писатель, общественный деятель. «Донские рассказы». Изображение трагизма гражданской войны в рассказах. «Тихий Дон». Быт и нравы донского казачества. Краткая историческая справка о казачестве. Быт и нравы казачества. История создания романа. Сюжетная основа произведения. Чувства долга, любви в жизни героев романа. Семья Мелеховых история и традиции. История рода Мелеховых. Воспитание в семье. Любовь в жизни Григория. Участие в боевых действиях. Возвращение домой.	2		1
	Практическая работа 20. «Мысль семейная» в романах «Война и мир» и «Тихий Дон».	2		2
	Практическая работа 21. «Тихий Дон». Путь исканий Григория Мелехова. Ответы на вопросы. Интерактив. Просмотр и обсуждение документального фильма о жизни М. Шолохова.	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий, чтение и анализ рассказов М.Шолохова, анализ эпизода эпического произведения). Подготовка к устному опросу.	2		3
Раздел 21. А.П.Платонов. В.Т.Шаламов.	Лекция 22. Жизнь и творчество А.П.Платонова. Рассказы и повести. Очерк жизни и творчества. Начало литературной деятельности. Жанр рассказа в творчестве писателя. Своеобразие писательского стиля. Повесть «Сокровенный человек». Сюжет повести и система образов. Нравственная проблематика. Идеино - художественное своеобразие. Критики о творчестве Платонова Жизнь и творчество В.Т. Шаламова. Рассказы «Шоковая терапия», «Последний замер». Основные этапы творчества писателя. Основные темы творчества. Сюжет и композиция произведений.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий, чтение и анализ рассказов). Подготовка к устному опросу.	2		3
Раздел 22. М.А.Булгаков.	Лекция 23. Жизнь и творчество М. Булгакова. Дореволюционный период жизни. Начало литературной деятельности. Жанровое многообразие творчества писателя. Переводческая деятельность. Булгаков и театр. Роман «Мастер и Маргарита». Жанр романа. Главные герои романа. Фантастическое и реальное в романе.	3		1

	<p>Практическая работа 22. «Мастер и Маргарита». Тема свободы и ответственности в романе. Библейские мотивы. Всепобеждающая сила любви Их связь с основным содержанием. Тема тьмы и света в романе.</p> <p>Интерактив. Просмотр и обсуждение отрывка фильма.</p>	2	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий, чтение и анализ повестей «Собачье сердце», «Роковые яйца», романа «Мастер и Маргарита»). Подготовка к устному опросу. Подготовка к тестированию.</p>	2		3
<p>Раздел 23. Б.Л. Пастернак.</p>	<p>Лекция 24. Жизнь и творчество Б.Л. Пастернака. Роман «Доктор Живаго» (стихотворения из романа).</p> <p>Краткий очерк жизни и творчества. Основные темы творчества. Философская глубина лирики. Сюжет романа «Доктор Живаго». Взаимоотношения героев. Человек и революция. Путь исканий главного героя. Изображение исторической эпохи в романе.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата на тему: «Эстетические поиски в ранней лирике Пастернака».</p>	2		3
<p>Раздел 24. А.Т. Твардовский.</p>	<p>Лекция 25. Жизнь и творчество А.Т. Твардовского.</p> <p>Краткий очерк жизни и творчества. Литературная деятельность в периодических журналах. Твардовский и время. Поэма «По праву памяти».</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий). Чтение и анализ поэмы «Василий Теркин». Подготовка к устному опросу.</p>	2		3
<p>Раздел 25. Проза второй половины XX века.</p>	<p>Лекция 26. Русская проза 50-90 годов.</p> <p>Краткий обзор литературного процесса. Новый тип процесса. Литературные течения.</p> <p>Жизнь и творчество А.И. Солженицына. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».</p> <p>Довоенный и военный периоды жизни писателя. Ссылка. Начало творческого пути. Жизнь и творчество за границей.</p> <p>Сюжет рассказа. Новаторство писателя. И.Шухов – личность в системе образов рассказа.</p> <p>В.М.Шукшин. Рассказы. Краткая биография писателя. Особенности русского характера в рассказах В.М.Шукшина. Образ дороги в произведениях. Шукшин – актер, режиссер.</p>	2		1
	<p>Практическая работа 23. Проблемы нравственности в произведениях А.И. Солженицына и В.М. Шукшина.</p>	2		2
	<p>Лекция 27. Жизнь и творчество В.Г.Распутина. Обзор жизни и творчества писателя. Идея поиска всемирной гармонии в произведениях писателя. Повесть «Прощание с Матерой».</p> <p>Сюжет и композиция повести «Прощание с Матерой». Образ народа в повести.</p> <p>В.Астафьев «Царь-рыба» сюжет и композиция произведения.</p>	2		1

	Практическая работа 24. Творчество поэтов деревенской прозы. Защита реферата по творчеству поэтов деревенской прозы на выбор. Интерактив. Просмотр и обсуждение экранизации повести В. Распутина «Прощание с Матерой».	2	2	2
	Лекция 28. Поэзия второй половины XX века. Основные темы и идеи лирики. Ю.Кузнецов, Л.Н.Мартынов, И.Бродский, В. Высоцкий. Обзорное изучение поэтического наследия второй половины XX века: темы, идеи, имена. Особенности поэзии. Краткий очерк жизни и творчества поэтов. Основные темы и идеи лирики. Художественное своеобразие. Литературно-музыкальная композиция «Стихи и песни поэтов второй половины XX века».	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение домашних заданий, анализ эпических произведений). Анализ эпических произведений. Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата по творчеству поэтов деревенской прозы на выбор.	2		3
Раздел 26. Драматургия второй половины XX века.	Лекция 29. А.В. Вампилов. Пьеса «Утиная охота». Проблематика, основной конфликт и система образов в пьесе. Свообразие ее композиции. Образ Зилова как художественное открытие драматурга. Психологическая разновидность в характере героя. Смысл финала пьесы.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение отрывков произведения, анализ, сопоставление. Подготовка к устному опросу. Написание и подготовка защиты реферата «Жизнь и творчество А.В. Вампилова».	2		3
	<i>Содержание</i>			
Раздел 27. Литература народов России.	Лекция 30. Литература народов России. Обзорная лекция. Творчество Р.Гамзатова, Ч. Айтматова. Проникновенное звучание темы Родины в творчестве писателей. Соотношение национального и общественного в их творчестве.	2		1
Раздел 28. Зарубежная литература	Лекция 31. Зарубежная литература. Основные тенденции в развитии литературы. Реализм как доминанта литературного процесса. Символизм. Обзорная лекция.	2		1
	Практическая работа 25. Просмотр и последующее обсуждение программы «Игра в бисер» (зарубежная литература). Сочинение «Символизм в творчестве зарубежных писателей».	4	2	2
	Выполнение индивидуального проекта (темы индивидуальных проектов в фонде	10		

	оценочных средств к данной рабочей программе)			
Итого		175	30	

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)

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов, разбор конкретных ситуаций как индивидуально, так и в малых группах, и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Раздел 2. Просмотр и обсуждение экранизации романа «Евгений Онегин». Дискуссия на тему «Герои и названия романа».

Раздел 5. Просмотр экранизации драмы «Гроза» и последующее обсуждение.

Раздел 12. Просмотр экранизации романа «Преступление и наказание» и последующее обсуждение.

Раздел 13. Просмотр и обсуждение отрывков из фильма «Война и мир».

Раздел 14. Просмотр и обсуждение экранизации пьесы «Вишневый сад».

Раздел 15. Просмотр и обсуждение мультфильма по поэме Блока «Двенадцать».

Раздел 16. Просмотр и обсуждение экранизации пьесы «На дне».

Раздел 19. Просмотр и обсуждение документального фильма о судьбах поэтов Серебряного века.

Раздел 20. Просмотр и обсуждение документального фильма о жизни Михаила Шолохова.

Раздел 22. Просмотр и обсуждение отрывка фильма «Мастер и Маргарита».

Раздел 25. Просмотр и обсуждение экранизации повести В. Распутина «Прощание с Матёрой».

Раздел 28. Просмотр и последующая дискуссия программы «Игра в бисер» (зарубежная литература).

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

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 освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Реферат
Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Устный опрос
Л.Р.6 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;	Сочинение

<p>Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</p>	<p>Сочинение</p>
<p>Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Сочинение, контрольная работа</p>
<p>Л.Р.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>Л.Р.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>Метапредметные результаты</p>	
<p>М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать</p>	<p>Устный опрос</p>

<p>деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p>	
<p>М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p>	Презентация
<p>М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	Тестирование
<p>М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p>	Реферат
<p>М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения,</p>	Сочинение

использовать адекватные языковые средства.	
М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Презентация
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Тестирование, презентация
П.Р.2 Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	Реферат
П.Р.3 Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации	Реферат, тестирование
П.Р.4 Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	Сочинение, презентация
П.Р.5 знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного	Реферат

влияния на формирование национальной и мировой;	
П.Р. 6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	Реферат, устный опрос
П.Р. 7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	Тестирование, контрольная работа
П.Р. 8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях	Тестирование
П.Р.9 овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	Устный опрос.
П.Р.10 Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы	Реферат

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник для 10 класса: в 2 ч. Ч.1: среднее общее образование / И.Н.Сухих. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 204 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=429266>
2. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник для 10 класса: в 2 ч. Ч.2: среднее общее образование / И.Н.Сухих. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 272 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=429358>
3. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник для 11 класса: в 2 ч. Ч.1: среднее общее образование / И.Н.Сухих. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 352 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=416133>
4. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник для 11 класса: в 2 ч. Ч.2: среднее общее образование / И.Н.Сухих. –

М.: ИЦ Академия, 2019. – 368 с. – Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=416128>

5. Красовский, В. Е. Литература [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общ. ред. В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 650 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/445106>

Дополнительная литература:

6. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Сафонов ; под ред. М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438325>

7. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Сафонов ; под ред. М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 265 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438455>

8. Русская и зарубежная литература [Электронный ресурс] : учебник / под ред. проф. В.К. Сигова. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 512 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=216358>

9. Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 501 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/426514>

10. Ходасевич, В. Ф. От Грибоедова до Анненского. Избранные очерки [Электронный ресурс] / В. Ф. Ходасевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 370 с. – Режим доступ: <https://urait.ru/bcode/441551>

11. Брюсов, В. Я. О поэтах и поэзии. Избранное [Электронный ресурс] / В. Я. Брюсов. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 408 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/446616>

12. Бекетова, М. А. Александр Блок [Электронный ресурс] / М. А. Бекетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 215 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/427444>

13. Чулков, Г. И. Как работал Достоевский [Электронный ресурс] / Г. И. Чулков. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441589>

14. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1840-1860-е годы [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 380 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431287>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева
(ИЭУП)»**

**Нижекамский филиал
Колледж**

Кафедра иностранных языков и перевода

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

на базе основного общего образования

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

Базовая подготовка

Форма обучения - очная

Нижекамск 2020

Разработчик: Зиганшина Н.Ф., к.филол. н., преподаватель, кафедра иностранных языков и перевода

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и перевода

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения

Рабочая программа по дисциплине ОУД.03 Иностранный язык составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Предназначена для студентов, осваивающих общеобразовательную подготовку в рамках получения среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена.

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

Дисциплина ОУД.03 Иностранный язык входит в общеобразовательный цикл и является базовой дисциплиной. Дисциплина имеет межпредметные связи с такими учебными дисциплинами как ОУД.01 Русский язык.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

Личностные результаты освоения:

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

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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

Метапредметные результаты освоения:

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

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

П.Р.2 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

П.Р.3 достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточно для делового общения в рамках выбранного профиля;

П.Р.4 сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя)

Промежуточной аттестацией является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения во 2 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	117
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	30
в том числе:	
Практические /семинарские занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя)	58 10
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык

1 семестр

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
1. Вводно-коррективный курс	Практические занятия:	5		1
	1.1. Правила чтения согласных и гласных. Ударение. Интонация. Побудительные предложения. Правила чтения по транскрипции. Чтение текста с целью совершенствования произносительных навыков.	1		
	1.2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	1		
	1.3. Личные и притяжательные местоимения. Глагол to be в настоящем времени	1		
	1.4. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	2		
Тема 2. Моя повседневная жизнь	Практические занятия:	18		1, 2
	2.1. Настоящее простое время Present Simple Tense. Утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Наречия и словосочетания.	2		
	2.2. Я и моя семья. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	4		
	2.3. Предложения с оборотом there + to be.	1		
	2.4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	3		
	2.5. Презентация на тему “Дом моей мечты”	2	2	
	2.6. Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления. Предлоги времени	1		
	2.7. Имя существительное. Образование множественного числа; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.	1		
	2.8. Распорядок дня студента колледжа	2		

	2.9. Презентация на тему: Колледж, в котором я учусь. Моя специальность.	2	2	
Тема 3. Мое свободное время. Досуг и увлечения	Практические занятия:	8		2, 3
	3.1. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	1		
	3.2. Хобби и увлечения. Виды хобби. Популярные хобби в России, Великобритании и США.	3		
	3.3. Современное хобби – изучение иностранных языков.	2		
	3.4. Дискуссия на тему: “Роль английского языка в моей будущей профессии”	2	2	
Тема 4. В городе	Практические занятия:	20		2, 3
	4.1. Предлоги места, направления и движения.	1		
	4.2. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	2		
	4.3. Ролевая игра: «Как не заблудиться в городе?»	2	2	
	4.4. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.	1		
	4.5. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Творческое задание на тему: «Рецепт моего любимого блюда».	3	1	
	4.6. Традиции и особенности кухни в России, Великобритании и США	2		
	4.7. Ролевая игра: «В ресторане»	2	2	
	4.8. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные	1		
	4.9. Магазины, товары, совершение покупок	4		
	4.10. Ролевая игра: «Поход по магазинам»	2	2	
Всего за 1 семестр аудиторных часов		51	13	
Самостоятельная работа за 1 семестр	Подготовка к практическим занятиям, проверочным работам. Выполнение домашнего задания. Работа с литературой и словарями. Подготовка к презентациям, творческим заданиям, ролевым и деловым играм.	21		
	Выполнение индивидуального проекта (темы индивидуальных проектов указаны в фонде оценочных средств к данной рабочей программе)	4		
2 семестр				
Тема 5. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Практические занятия:	6		

	5.1. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as.	2		2
	5.2. Спорт и игры. Дискуссия: Спорт в моей жизни.	2	2	
	5.3. Олимпийское движение.	2		
Тема 6. Планирование путешествия	Практические занятия:	10		2, 3
	6.1. Времена группы Continuous Tense. Утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Наречия и словосочетания. Оборот to be going to	2		
	6.2. Экскурсии и путешествия	4		
	6.3 Планирование предстоящих каникул.	2		
	6.4. Ролевая игра: Получение Шенгенской визы	2	2	
Тема 7. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Практические занятия:	10		2, 3
	7.1. Прошлое и будущее простое время Past and Future Simple Tense. Утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Наречия и словосочетания.	2		
	7.2. Россия – прошлое, настоящее и будущее	2		
	7.3. Государственное и политическое устройство РФ	2		
	7.4. Москва – столица нашей Родины. Достопримечательности, праздники, обычаи.	2		
	7.5. Презентация на тему: Выдающиеся исторические события и личности России. Исторические памятники.	2	2	
Тема 8. Англоговорящие страны	Практические занятия:	16		2, 3
	8.1. Определенный и неопределенный артикли. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями	2		
	8.2. Образование страдательного залога.	2		
	8.3. Соединенное Королевство - географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	4		
	8.4 Лондон – столица Соединенного Королевства	2		
	8.5. Праздники, обычаи, традиции, поверья народов англоговорящих стран. Дискуссия на тему: «Мой любимый праздник».	2	1	
	8.6. Настоящее и прошлое совершенное время Present and Past Perfect Tense. Утвердительная, вопросительная и отрицательная формы. Наречия и словосочетания.	2		

	8.7. Презентация на тему: Выдающиеся исторические события и личности Великобритании. Исторические памятники.	2	2	
Тема 9. Профессионально ориентированное содержание	Практические занятия:	24		2, 3
	9.1. Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.).	2		
	9.2. Физические и природные явления.	2		
	9.3. Достижения и инновации в области естественных наук. Творческое задание: Знаменитые ученые и их изобретения.	2	2	
	9.4. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Дискуссия: Влияние человечества на изменения в окружающей среде	4	2	
	9.5. Модальные глаголы: can, may, must и их эквиваленты. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи	2		
	9.6. Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. Деловая игра: Интервью при приеме на работу на предприятие (описание личных и профессиональных качеств).	4	2	
	9.7. Согласование времен. Прямая и косвенная речь.	4		
	9.8. Участие в отраслевых выставках.	2		
	9.9. Ролевая игра: На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами)	2	2	
Всего за 2 семестр аудиторных часов		66	17	
Самостоятельная работа за 2 семестр	Подготовка к практическим занятиям, проверочным работам. Выполнение домашнего задания. Работа с литературой и словарями. Подготовка к презентациям, творческим заданиям, ролевым и деловым играм.	27		
	Выполнение индивидуального проекта (темы индивидуальных проектов указаны в фонде оценочных средств к данной рабочей программе)	6		
Всего за год часов		117	30	
Самостоятельная работа студента		58		

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).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Практические занятия (устный и письменный опрос, презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины), работа в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – выполнение презентаций, деловая игра, ролевая игра, творческие задания, и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий по темам:

Тема 2.5. Презентация на тему “Дом моей мечты”

Тема 2.9. Презентация на тему: Колледж, в котором я учусь. Моя специальность.

Тема 3.4. Дискуссия на тему: “Роль английского языка в моей будущей профессии”

Тема 4.3. Ролевая игра: «Как не заблудиться в городе?»

Тема 4.5. Творческое задание: «Рецепт моего любимого блюда».

Тема 4.7. Ролевая игра: «В ресторане»

Тема 4.10. Ролевая игра: «Поход по магазинам»

Тема 5.2. Дискуссия: «Спорт в моей жизни».

Тема 6.4. Ролевая игра: Получение Шенгенской визы

Тема 7.5. Презентация на тему: Выдающиеся исторические события и личности России. Исторические памятники.

Тема 8.5. Дискуссия на тему: «Мой любимый праздник».

Тема 8.7. Презентация на тему: Выдающиеся исторические события и личности Великобритании. Исторические памятники.

Тема 9.3. Творческое задание: Знаменитые ученые и их изобретения.

Тема 9.4. Дискуссия: Влияние человечества на изменения в окружающей среде

Тема 9.6. Деловая игра: Интервью при приеме на работу на предприятие (описание личных и профессиональных качеств).

Тема 9.9. Ролевая игра: На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических/семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты освоения	
Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	устный опрос
Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	устный опрос, проверочная работа
Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	устный опрос, проверочная работа
Метапредметные результаты освоения	
М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	устный опрос, проверочная работа, тестирование
М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	устный опрос, проверочная работа

Предметные результаты освоения	
П.Р.1 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	устный опрос, проверочная работа, контрольная работа
П.Р.2 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;	устный опрос, проверочная работа,
П.Р.3 достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточно для делового общения в рамках выбранного профиля;	устный опрос, проверочная работа
П.Р.4 сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	устный опрос, проверочная работа, тестирование, контрольная работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) .
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Биболетова М.З. Enjoy English. Английский с удовольствием. 10 класс [Электронный ресурс]: учебник / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Дрофа, 2018. – 214 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/8364-63>
2. Биболетова М.З. Enjoy English. Английский с удовольствием. 11 класс [Электронный ресурс]: учебник / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – 3-е изд., стереотип. – Москва: Дрофа, 2018. – 214 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/1019865-14>
3. Planet of English: учебник / Г. Т. Безкорвайная [и др.]. - стер.. - М.: Академия, 2016,2017,2019. - 256 с.

Дополнительная литература

1. Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. —Режим доступа:<https://www.book.ru/book/929961>

2. Маньковская, З.В. Английский язык [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 200 с.- Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=334973>

3. Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-v1+) [Электронный ресурс] : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — Режим доступа: <http://urait.ru/bcode/448454>

Интернет-ресурсы:

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

www.multitran.com (Словарь с произношением слов).

www.britannica.com (Энциклопедия «Британника»).

www.lelang.ru (Обучающие пособия и материалы для изучения английского языка: аудио и видео, фильмы, мультфильмы, книги).



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

Кафедра высшей математики и
информационных технологий

УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Автор: Храмкова Е.А., к.пед.н., кафедра высшей математики и информационных технологий

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования

Программа рассмотрена на заседании кафедры высшей математики и информационных технологий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине ОУД.04 Математика составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

ОУД.04 Математика входит в общеобразовательный цикл и является профильной дисциплиной.

Дисциплина имеет межпредметные связи с такими учебными дисциплинами как ОУД.08 Астрономия, ПД.01 Информатика и ПД.02 Химия.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.04 Математика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения:

ЛР-9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Метапредметные результаты освоения:

МР-3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

МР-4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

Предметные результаты освоения:

ПРБ-1. Сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира.

ПРБ-2. Сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

ПРБ-3. Владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

ПРБ-4. Владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств.

ПРБ-5. Сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа.

ПРБ-6. Владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием.

ПРБ-7. Сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин.

ПРБ-8. Владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4. Количество часов на освоение программы

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося составляет 234 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 156 часов,

самостоятельной работы обучающегося 78 часов, включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя – 10 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится после освоения учебной дисциплины в период промежуточной аттестации во 2 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	156
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	42
в том числе: лекционные занятия	86
практические/семинарские занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	78
включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	10
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.04 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1 семестр обучения				
Введение				
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2		1
Раздел 1. Алгебра				
Тема 1.1. Развитие понятия о числе	Целые и рациональные числа. Действительные числа. <i>Приближенные вычисления. Комплексные числа.</i>	4		1
	Семинарское занятие. Защита рефератов по темам: 1. Совершенные числа. 2. Числа Мерсенна. 3. Решето Эратосфена. 4. История появления комплексных чисел.	2		1
	Математическая «карусель». Практическое занятие. Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.	2	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовить реферат по темам: 1. Совершенные числа. 2. Числа Мерсенна. 3. Решето Эратосфена. 4. История появления комплексных чисел.	2		3
Тема 1.2. Корни и степени	Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. <i>Свойства степени с действительным показателем.</i>	4		2

	Математическая «карусель». Практическое занятие. Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение прикладных задач. Написание проверочной работы №1.	4	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №1.	4		3
Тема 1.3. Логарифм	Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.	2		2
	Математическая «карусель». Практическое занятие. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Приближенные вычисления и решения прикладных задач. Написание проверочной работы №2.	4	4	2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №2.	4		3
Тема 1.4. Преобразования алгебраических выражений	Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений.	2		2
	Математическая «карусель». Практическое занятие. Решение задач на преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений. Написание проверочной работы №3.	2	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №3.	3		3

Раздел 2. Основы тригонометрии				
<p>Тема 2.1. Основные понятия. Основные тригонометрические тождества.</p> <p>Преобразования простейших тригонометрических выражений</p>	<p>Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.</p> <p>Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. <i>Формулы половинного угла.</i></p> <p>Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. <i>Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.</i></p>	4		1
	<p>Практическое занятие. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.</p> <p>Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Написание проверочной работы №4.</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы №4.</p>	4		3
<p>Тема 2.2. Обратные тригонометрические функции.</p> <p>Тригонометрические уравнения и неравенства</p>	<p>Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.</p> <p>Простейшие тригонометрические уравнения. <i>Простейшие тригонометрические неравенства.</i></p>	4		1
	<p>Математическая «карусель». Практическое занятие. Решение задач на действия с обратными тригонометрическими функциями: арксинус, арккосинус, арктангенс.</p> <p>Решение простейших тригонометрических уравнения и неравенства. Написание проверочной работы №5.</p>	4	4	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы №5.</p>	4		3

Раздел 3. Функции, их свойства и графики				
Тема 3.1. Функция и ее основные свойства. Обратные функции	Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями.	4		1
	Мозговой штурм «Сложная функция (композиция). <i>Понятие о непрерывности функции.</i> Обратные функции. <i>Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.</i> ».	2	2	1
	Практическое занятие. Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Обратные функции и их графики. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. Написание проверочной работы №6.	4		2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №6.	4		3
Тема 3.2. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.	10		1
	Практическое занятие. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные тригонометрические функции. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и <i>неравенства</i> . Написание проверочной работы №7. Написание контрольной работы.	4		2

	<p>Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №7. Подготовка к написанию контрольной работы.</p>	5		3
	<p>Выполнение индивидуального проекта. Оказание тьютерской помощи обучающимся. (Темы индивидуальных проектов указаны в фонде оценочных средств к данной рабочей программе).</p>	4		2,3
2 семестр обучения				
Раздел 4. Начала математического анализа				
Тема 4.1. Числовая последовательность	Способы задания и свойства числовых последовательностей. <i>Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.</i> Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.	4		1
	Математическая «карусель». Практическое занятие. Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Написание проверочной работы №8.	2	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №8.</p>	3		3
Тема 4.2. Производная функции	<p>Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. <i>Производные обратной функции и композиции функции.</i> Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл.</p>	4		1

	Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.			
--	--	--	--	--

	<p>Практическое занятие. Производная: механический и геометрический смысл производной.</p> <p>Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. Написание проверочной работы №9.</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы №9.</p>	5		3
Тема 4.3. Первообразная и интеграл	<p>Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница.</p>	2		1
	<p>Мозговой штурм «Примеры применения интеграла в физике и геометрии».</p>	2	2	1
	<p>Математическая «карусель». Практическое занятие. Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона-Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей. Написание проверочной работы №10.</p>	4	4	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы №10.</p>	4		3
Раздел 5. Уравнения и неравенства				
Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений. Неравенства	<p>Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.</p> <p>Равносильность уравнений, неравенств, систем.</p> <p>Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).</p> <p>Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и <i>тригонометрические</i> неравенства. Основные приемы их решения.</p> <p>Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.</p> <p>Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений</p>	6		2

	уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. <i>Прикладные задачи.</i>			
	Мозговой штурм «Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений».	2	2	2
	Практическое занятие. Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений. Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств. Написание проверочной работы №11, №12.	6		2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №11, №12.	4		3
Раздел 6. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей				
Тема 6.1. Элементы комбинаторики, математической статистики и теории вероятностей	Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. <i>Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.</i> Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), <i>генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.</i> <i>Решение практических задач с применением вероятностных методов.</i>	4		1
	Математическая «карусель». Практическое занятие. История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей.	4	4	2

	Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи. Написание проверочной работы №13.			
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №13.	2		3
Раздел 7. Геометрия				
Тема 7.1. Введение в стереометрию	Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии. Некоторые следствия из аксиом.	2		1
	Семинарское занятие. Защита рефератов по темам: 1. Возникновение и развитие геометрии. 2. Возникновение и развитие стереометрии. 3. Евклидова геометрия. 4. Об аксиомах геометрии.	2		1
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовить реферат по темам: 1. Возникновение и развитие геометрии. 2. Возникновение и развитие стереометрии. 3. Евклидова геометрия. 4. Об аксиомах геометрии.	2		3
Тема 7.2. Прямые и плоскости в пространстве	Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.	4		1
	Мозговой штурм «Параллельное проектирование. <i>Площадь ортогональной проекции.</i> Изображение пространственных фигур».	2	2	1
	Практическое занятие. Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и	4		2

	<p>наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.</p> <p>Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.</p> <p>Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Параллельное проектирование и его свойства. <i>Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.</i> Взаимное расположение пространственных фигур.</p> <p>Написание проверочной работы №14.</p>			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы №14.</p>	5		3
Тема 7.3. Многогранники	<p>Вершины, ребра, грани многогранника. <i>Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.</i></p> <p>Призма. Прямая и <i>наклонная</i> призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.</p> <p>Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.</p> <p>Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.</p> <p>Сечения куба, призмы и пирамиды.</p>	2		1
	<p>Мозговой штурм «Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре)».</p>	2	2	1
	<p>Практическое занятие. Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия многогранников. Вычисление площадей. Написание проверочной работы №15.</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, решение задач.</p> <p>Подготовка к написанию проверочной работы № 15.</p>	3		3
Тема 7.4. Тела и поверхности вращения	<p>Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.</p> <p>Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.</p>	6		1

	Математическая «карусель». Практическое занятие. Симметрия тел вращения. Решение задач на тему «Тела и поверхности вращения». Написание проверочной работы №16.	4	4	2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №16.	4		3
Тема 7.5. Измерения в геометрии	Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.	2		1
	Мозговой штурм «Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел».	2	2	1
	Практическое занятие. Площадь поверхности. Вычисление площадей и объемов. Написание проверочной работы №17.	4		2
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №17.	3		3
Тема 7.6. Координаты и векторы	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, <i>плоскости и прямой</i> . Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2		1
	Математическая «карусель». Практическое занятие. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и	2	2	2

	плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии. Написание проверочной работы №18.			
	Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №18.	3		3
	Выполнение индивидуального проекта. Оказание тьютерской помощи обучающимся.	6		2,3
ВСЕГО		234	42	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

Курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, технические и программные средства обеспечения дисциплины).

2. Практические/семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и выбором общего решения и т. д.).

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий.

При проведении занятий наиболее явно используются такие технологии как:

- Мозговой штурм – проведение лекционного занятия в форме мозгового штурма. Объект анализа – практико-ориентированная задача.

- Математическая «карусель» – проведение практического занятия с использованием данной формы вовлекает всех обучающихся в образовательную деятельность, даёт возможность коллективного поиска решения задач, обмена идеями, информацией, математическими знаниями.

Математическая «карусель» – это командное соревнование по решению задач. Побеждает команда, набравшая наибольшее число очков. Задачи решаются на двух рубежах – исходном и зачётном. Всем членам команды присваиваются порядковые номера (на пример от 1 до 6). По сигналу команды на исходном рубеже начинают решать задачи и предъявляют решение (или ответ) судье. Если оно верное, игрок № 1 переходит на зачётный рубеж и получает задачу там, а члены команды, оставшиеся на исходном рубеже получают новую задачу, если опять верный ответ, то игрок № 2 переходит на зачётный рубеж и присоединяется к игроку № 1 и т.д. В дальнейшем члены команды, находящиеся на «исходном» и «зачётном» рубежах, решают новые задачи независимо друг от друга. Все игроки в команде как бы выстроены в очередь. Если на исходной позиции задача решена правильно, игроки в порядке очереди переходят на зачётный рубеж, но если на зачётном рубеже задача решена неправильно, то опять в порядке очереди игроки возвращаются на исходную позицию. И на исходном и на зачётном рубежах команда может в любой момент отказаться от решения задачи. При этом задача считается нерешённой. После того, как часть команды, находящаяся на каком-либо из двух рубежей рассказала решение очередной задачи или отказалась от неё, она получает новую задачу. На исходном рубеже за каждую верно решённую задачу ставится 1 балл, за

первый верный ответ на зачёте команда получает 3 балла, за второй верный ответ 4 балла, и т.д. Если же очередная задача решена неверно, то цена следующей задачи зависит от цены нерешённой следующим образом. Если цена неверно решенной задачи была 6 баллов или больше, то следующая задача стоит 5 баллов. Если неверно решённая задача стоила 5 баллов, то следующая задача стоит 4 балла, если же неверно решённая задача стоила 3 или 4 балла, то следующая задача стоит 3 балла. Игра для команды заканчивается, если: а) кончилась игровое время, б) кончились задачи на зачётном рубеже, в) кончились задачи на исходном рубеже, а на зачётном рубеже нет ни одного игрока. Игра оканчивается, если она закончилась для всех команд. Побеждает команда, набравшая больше баллов.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.1. «Развитие понятия о числе». Практическое занятие. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 1.2. «Корни и степени». Практическое занятие. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 1.3. «Логарифм». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 1.4. «Преобразования алгебраических выражений». Практическое занятие. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 2.2. «Обратные тригонометрические функции. Тригонометрические уравнения и неравенства». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 3.1. «Функция и ее основные свойства. Обратные функции». Подтема темы: сложная функция (композиция). *Понятие о непрерывности функции. Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.* Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 4.1. «Числовая последовательность». Практическое занятие. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 4.3. «Первообразная и интеграл». Подтема темы: примеры применения интеграла в физике и геометрии. Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 4.3. «Первообразная и интеграл». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 5.1. «Уравнения и системы уравнений. Неравенства». Подтема темы: применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата,

учет реальных ограничений. Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 6.1. «Элементы комбинаторики, математической статистики и теории вероятностей». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 7.2. «Прямые и плоскости в пространстве». Подтема темы: параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции.* Изображение пространственных фигур. Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 7.3. «Многогранники». Подтема темы: представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре). Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 7.4. «Тела и поверхности вращения». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 7.5. «Измерения в геометрии». Подтема темы: подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 7.6. «Координаты и векторы». Практическое занятие. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических/семинарских занятий, а также выполнения обучающимися проверочных и контрольных работ, написание рефератов.

Контроль за изучением каждой темы проводится по одинаково организованной структуре. Он состоит из таких видов работ, как проверочной работы, контрольной работы и написание рефератов.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Личностные результаты	
ЛР-9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	контрольная работа
Метапредметные результаты	
МР-3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	реферат
МР-4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение	реферат

ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	
Предметные результаты	
ПРБ-1. Сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира	реферат
ПРБ-2. Сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий	реферат, проверочная работа
ПРБ-3. Владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	проверочная работа
ПРБ-4. Владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств	проверочная работа, контрольная работа

<p>ПРБ-5. Сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа</p>	<p>проверочная работа</p>
<p>ПРБ-6. Владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием</p>	<p>проверочная работа</p>
<p>ПРБ-7 Сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин</p>	<p>проверочная работа</p>
<p>ПРБ-8. Владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач</p>	<p>проверочная работа</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching).
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Муравин Г.К. Математика: Алгебра и начала математического анализа. 10 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник / Г.К. Муравин, О.В.Муравин. –6-е изд., стереотип. –Москва : Дрофа, 2019. – 285 с. –Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7866-64>

Муравин Г.К. Математика: Алгебра и начала математического анализа. 11 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник / Г.К. Муравин, О.В.Муравин. – 6-е изд., стереотип. –Москва : Дрофа, 2019. – 285 с. –Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7867-63>

Шарыгин И.Ф. Математика: Алгебра и начала математического анализа. Геометрия 10-11 классы (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник /

И.Ф, Шарыгин. – 7-е изд., стер. – Москва : Дрофа, 2019. – 238 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7959-65>

Дадаян, А. А. Математика [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Дадаян. – 3-е изд.. – М. : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 544 с. – Режим доступа:<https://new.znaniium.com/read?id=328752>

Башмаков, М.И. Математика. [Электронный ресурс] : учебник / Башмаков М.И. – Москва : КноРус, 2019. – 394 с. – Режим доступ: <https://book.ru/book/929528>

Дополнительная литература:

Дадаян, А.А.Сборник задач по математике [Электронный ресурс]: учеб. пособие/Дадаян А. А. – 3-е изд. - М.: Форум, ИНФРА-М Издательский Дом, 2018. – 352 с- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333205>

Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. В. Богомолов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 240 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/428057>

Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 439 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434515>

Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. В. Богомолов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 320 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434516>

Бардушкин, В.В. Математика. Элементы высшей математики[Электронный ресурс]: учебник: в 2 т. Т. 1 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 304 с- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=228758>

Гусев, В. А. Геометрия [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Гусев, И. Б. Кожухов, А. А. Прокофьев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 280 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/426677>

Шипова, Л.И. Математика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.И. Шипова, А.Е. Шипов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 238 с. —Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=340085>

Гаврилова Л.Н. Математика. Алгебра. Основы тригонометрии. Функции [Электронный ресурс]: сборник задач / Л. Н. Гаврилова, З. Ш. Аглямова, З. Х. Галимова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного

университета им. В. Г. Тимирязова (ИЭУП), 2019. – 56 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14580>

Математика. Геометрия [Электронный ресурс]: сборник задач / Л. Н. Гаврилова, З. Ш. Аглямова, Е. К. Митина, Т. Н. Кожеманова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова, 2019. – 48 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14581>

Математика. Уравнения и неравенства. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики [Электронный ресурс]: сборник задач / Л. Н. Гаврилова, З. Ш. Аглямова, Е. К. Митина, Т. Н. Кожеманова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова, 2019. – 52 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14573>

Начала математического анализа [Электронный ресурс]: сборник задач / Л. Н. Гаврилова, З. Ш. Аглямова, Е. К. Митина, Т. Н. Кожеманова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова (ИЭУП), 2019. – 32 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14036>

Интернет – ресурсы

1. Электронный ресурс «Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов». Форма доступа: <http://fcior.edu.ru/>
2. Электронный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов». Форма доступа: <http://school-collection.edu.ru/>
3. Электронный ресурс «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Форма доступа: <http://window.edu.ru/>
4. Электронный ресурс «Средняя математическая интернет-школа (вся элементарная математика)». Форма доступа: <https://www.bymath.net/>
5. Электронный ресурс «Прикладная математика. Справочник математических формул. Примеры и задачи с решениями». Форма доступа: <http://www.pm298.ru/diffur2.php>
6. Электронный ресурс «Открытый колледж. Математика». Форма доступа: <https://mathematics.ru/>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-
гуманитарных дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.05 ИСТОРИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор: Агапова Э.И, к.филос.н., преподаватель кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения

Рабочая программа по дисциплине «История» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Предназначена для студентов, осваивающих общеобразовательную подготовку.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОУД.05 История входит в общеобразовательный цикл и является базовой дисциплиной.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

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

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

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

Л.Р.6 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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

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

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

М.Р.6 умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1. сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

П.Р.2. владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

П.Р.3. сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

П.Р.4. владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

П.Р.5. сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Количество часов на усвоение

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя),

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	117
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	30
в том числе:	
лекционные занятия	67
семинарские занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего): включая выполнение индивидуальных проектов обучающимся под руководством преподавателя	58
	10
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, семинарское занятие, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1. Основы исторического знания		6		
Тема 1.1. История как наука	История в системе гуманитарных наук. Сущность, формы, функции исторического знания. Методы и источники изучения истории. Понятие и классификации исторического источника. Отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Методология и теория исторической науки. Основные концепции исторического развития общества.	2		1
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Сущность, формы, функции исторического знания. 2. Понятие и классификации исторического источника. 3. Методология и теория исторической науки.	2		2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Историческая наука в прошлом и настоящем».	2		3
Раздел 2. Древнейшая и древняя история. Традиционные общества		17		
Тема 2.1. Первобытный мир и зарождение цивилизаций	Источники сведений о первобытности. Периодизация древнейшей истории. Теория происхождения человека. Родовая община. Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Присваивающее и производящее хозяйство. Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Переход от первобытности к цивилизации. Происхождение государства. Земледельческие и скотоводческие цивилизации. Традиционное общество. Аграрное производство. Религия в традиционном обществе.	4		1

	<i>Семинарское занятие. Круглый стол «Обсуждение проблем периодизации истории»</i>	2	2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Первобытная эпоха и возникновение первых цивилизаций»	2		3
Тема 2.2. Цивилизации Древнего мира	Архаичные цивилизации древности. Цивилизации Древнего Востока (Междуречье, Египет, Восточное Средиземноморье, Индия, Китай) и античного мира (Греция, Рим). Формирование научной формы мышления в античном обществе. Государство, общество и личность в странах Древнего Востока и античного мира. Древние империи: восточные деспотии, держава Александра Македонского, Римская империя. Картина мира древних людей. Языческие верования. Мифологическая картина мира. Христианство и кризис античного мировоззрения.	4		1
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Цивилизации Древнего Востока (Междуречье, Египет, Восточное Средиземноморье, Индия, Китай). 2. Цивилизации античного мира (Греция, Рим). 3. Древние империи: восточные деспотии, держава Александра Македонского, Римская империя. 4. Картина мира древних людей. Христианство и кризис античного мировоззрения.	2		2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Цивилизации Древнего Востока и античного мира». Подготовка рефератов и презентаций по темам: 1. Цивилизации Междуречья. 2. Цивилизация Древнего Египта. 3. Цивилизации Восточного Средиземноморья.	1		3

	4. Цивилизация Древней Индии.			
Раздел 3. История средних веков		25		
Тема 3.1. Христианская Европа и исламский мир в средние века	Кризис античной цивилизации. Великое переселение народов. Германские и славянские племена в Европе. Становление христианской цивилизации. Политическое развитие Западной Европы и Византии. Феодалная раздробленность и имперское единство. Города средневековья. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Возникновение и распространение ислама. Арабские завоевания. Образование халифата. Арабы и христианская Европа. Крестовые походы. Возникновение религиозной картины мира. Кризис XIV столетия в Европе. От политической раздробленности к национальным государствам.	4		1
	Семинарское занятие. <i>Дискуссия «Крестовые походы и их значение для средневековой истории»</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Тест	2		
Тема 3.2. От Древней Руси к Московскому царству	Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Переход от присваивающего хозяйства к производящему. Оседлое и кочевое хозяйство. Появление металлических орудий и их влияние на первобытное общество. Великое переселение народов. Праславяне. Происхождение государства у восточных славян. Основные этапы становления государственности. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Особенности социального строя Древней Руси. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности. Принятие христианства. Распространение ислама. Контакты с культурами Запада и Востока. Культура	4		1

	<p>Древней Руси как один из факторов образования древнерусской народности.</p> <p>Эволюция восточнославянской государственности в XI – XII вв. Княжеские убоицы. Политическая раздробленность. Русь и Степь: идея единства Русской земли. Социально-политические изменения в русских землях в XII – XV вв. Включение русских земель в систему управления монгольской империи. Золотая орда.</p>			
	Семинарское занятие. <i>Круглый стол «Становление Московского государства».</i>	4	4	
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Русское государство в IX – XV вв.».</p> <p>Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Возникновение древнерусского государства. 2. Крещение Руси. 3. Расцвет Древнерусского государства. 4. Москва – лидер объединения русских земель. 	2		
Тема 3.3. Индия и Дальний Восток в Средние века	<p>Индийская община и государственная власть. Личность и общество. Кастовый строй.</p> <p>Религии в Индии. Индо-буддийская картина мира.</p> <p>Китай: конфуцианская идеология и общественная жизнь. Расцвет конфуцианской империи (династии Тан и Сун). Средневековая Япония.</p>	2		1
	Семинарское занятие. <i>Дискуссия «Многообразие форм восточных культур».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы на тему: «Цивилизации Индии, Китая и Японии в средневековье».	1		
	Консультация по разделу 3.	2		
Раздел 4. История Нового времени		54		

<p>Тема 4.1. Страны Европы в XVI - XVIII вв.</p>	<p>Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу. Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии. Формирование нового пространственного восприятия мира. Изменение роли техногенных и экономических факторов общественного развития в ходе модернизации.</p> <p>Реформация и контрреформация в Европе. Абсолютизм, его социальные и политические функции. Кризис феодализма.</p> <p>Открытие в науке и технике. Переход от мануфактуры к фабрике.</p> <p>Торговый и мануфактурный капитализм. Новации в образе жизни, характере мышления, ценностных ориентирах и социальных нормах в эпоху Возрождения и Реформации. Развитие культуры в новое время.</p>	<p>4</p>		<p>1</p>
	<p>Семинарское занятие. <i>Круглый стол «Столкновение идей национального государства и абсолютизма»</i></p>	<p>2</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Европа в XVI - XVIII вв.». Подготовка рефератов и презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Великие географические открытия. 2. Промышленный переворот. 3. Английская революция. 4. Великая Французская революция. 	<p>2</p>		
<p>Тема 4.2. Россия в XVI – начале XVII в.</p>	<p>Установление царской власти. Реформы середины XVI в. Создание органов сословно-представительной монархии. Опричнина. Закрепощение крестьян. Опричнина. Закрепощение крестьян. Учреждение патриаршества. Расширение государственной территории в XVI в.</p> <p>Пресечение правящей династии. «Смутное время» в России: причины, сущность, проявление. Обострение социально-экономических противоречий. Борьба с Речью Посполитой и</p>	<p>2</p>		<p>1</p>

	Швецией.			
	Семинарское занятие. <i>Дискуссия «Неоднозначный политический портрет Ивана IV»</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Россия в XVI – начале XVII в.». Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Иван IV – первый русский царь. 2. Борис Годунов – политик и личность. 3. Смутное время в России. 4. Самозванцы на Руси в период Смутного времени. 5. Народные ополчения и освобождение Москвы от поляков.	2		
Тема 4.3. Россия в XVII – XVIII вв.	Восстановление самодержавия. Первые Романовы. Рост территории государства. Юридическое оформление крепостного права. Новые явления в экономике: начало складывания всероссийского рынка, образование мануфактур. Церковный раскол. Старообрядчество. Социальные движения XVII в. («бунташный век»). Формирование национального самосознания. Развитие культуры народов России в XV - XVII вв. Усиление светских элементов в русской культуре XVII в. Петровские преобразования. Провозглашение империи. Абсолютизм. Превращение дворянства в господствующее сословие. Сохранение крепостничества в условиях модернизации. Век Екатерины. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Эволюция формы собственности на землю. Структура феодального землевладения. Крепостное право в России. Движение низов под предводительством Е. Пугачёва. Дипломатия и войны екатерининского времени.	4		1

	Семинарское занятие. <i>Обсуждение художественных фильмов об императорах XVIII века</i>	4	4	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Россия в XVII – XVIII в.» Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Царствование первых Романовых. 2. Оценки личности и деятельности Петра I. 3. Северная война. 4. Дворцовые перевороты. 5. Екатерина II - политик и личность. 6. <u>Внешняя политика при Екатерине II.</u>	3		
Тема 4.4. Традиционные общества Востока в XVI - XVIII вв.	Мир империй (Турция, Китай). Династия Цин. Османская империя. Государство и общество в странах Востока. Колониальная экспансия европейцев.	2		1
	Семинарское занятие. <i>Обсуждение документального фильма об императорах Китая.</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Традиционные общества Востока в XVI - XVIII вв.».	1		
Тема 4.5. Страны Европы и Северной Америки в XIX в.	Завершение промышленного переворота. Экономические и социальные последствия промышленного переворота в странах Европы и Северной Америки. Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в. Различные модели перехода от традиционного к индустриальному обществу в европейских странах. Завершение колониального раздела мира. Империализм. Мировосприятие человека индустриального общества. Формирование классической научной картины мира. Особенности духовной жизни Нового времени. Буржуазные революции XIX вв. Конституционализм.	2		1

	<p>Возникновение идейно-политических течений. Становление гражданского общества. Культура в XIX веке. Наука и образование. Развитие национальных культур. Эволюция системы международных отношений в конце XV - середине XIX вв.</p>			
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Завершение колониального раздела мира. Империализм. 2. Политическое развитие стран западного мира. Утверждение конституционных порядков, развитие парламентаризма. 3. Культура, наука и образование в XIX веке. Развитие национальных культур. 	2		
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Страны Европы и Северной Америки в XIX в.».</p> <p>Подготовка рефератов и презентаций по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промышленный переворот и его последствия. 2. Революции 30-40х гг. XIX в. в Европе. 3. Культура в XIX в. 4. Научные достижения в XIX в. 5. Объединение Германии и франко-прусская война. 	2		
Тема 4.6. Россия в XIX в.	<p>Реформаторские и контрреформаторские тенденции в политике Александра I.</p> <p>Декабристы: варианты радикального реформаторства. Бюрократическая модель государственно-общественных преобразований Николая I.</p> <p>Превращение России в мировую державу в XVIII в. Отечественная война 1812 г. Имперская внешняя политика России. Крымская война.</p> <p>Особенности экономики России в первой половине XIX вв.: господство крепостного права и зарождение капиталистических отношений. Начало промышленного переворота.</p>	4		1

	<p>Российское государство и общество во второй половине XIX в. Реформы и реформаторы в России. Великие реформы 60 – 70-х гг. XIX в.: причины, цели, характер, значение. Самодержавие, сословный строй и модернизационные процессы.</p> <p>«Контрреформы» 80 – 90-х гг. Расширение полицейских функций местной администрации, усиление власти чиновников. Режим «чрезвычайных мер» в арсенале государственного управления.</p> <p>Консервативное направление в общественной мысли. Развитие либерального течения. Особенности русской либеральной идеологии.</p> <p>Формирование культуры революционизма в России. Народничество. Радикальное и либеральное направление в народничестве.</p> <p>Марксизм на «русской почве»: особенности восприятия теории.</p>			
	<p>Семинарское занятие. <i>Круглый стол «Многообразие общественно-политических движений в Российской империи во XIX веке».</i></p>	4	4	
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Россия в XIX в.»</p> <p>Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Личность Александра I. 2. М.М. Сперанский и его реформаторская программа. 3. Восстание декабристов. 4. Крымская война. 5. «Великие реформы» Александра II. 6. Общественно-политические движения в XIX в. 7. Александр III и «контрреформы». 	3		
<p>Тема 4.7. Страны Востока в период колониализма</p>	<p>Традиционные общества и колониализм в странах Азии и Африки. Проблемы модернизации. Реформы Мэйдзи в Японии.</p>	2		1

	Традиционные общества востока в условиях европейской колониальной экспансии.			
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Сущность колониализма. 2. Европа и Восток: адаптация, приспособление, модернизация. 3. Революция и реформы Мэйдзи в Японии.	1		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Страны Азии и Африки в период колониализма».	2		
Раздел 5. История XX века		73		
Тема 5.1. Мир в 1900 – 1914 гг.	Научно-технический прогресс в начале XX века. Центры и периферия индустриального мира. Кризис индустриального общества. Социальные движения в начале XX века. Реформы и революции начала XX в. как пути разрешения социальных противоречий (опыт стран Европы, Америки, Азии). Кризис классических идеологий на рубеже XIX - XX вв. и поиск новых моделей общественного развития.	4		1
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Кризис индустриального общества. Социальные движения в начале XX века. 2. Соединенные Штаты Америки в к. XIX – начале XX вв. 3. Германия в к. XIX – начале XX вв. 4. Великобритания в к. XIX – начале XX вв. 5. Франция в к. XIX – начале XX вв. 6. Внешняя политика и международные отношения.	4		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Мир в 1900-1914 гг.» Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Международные отношения в начале XX в.	1		

	<p>2. Соединенные Штаты Америки в к. XIX – начале XX вв.</p> <p>3. Германия в к. XIX – начале XX вв.</p> <p>4. Великобритания в к. XIX – начале XX вв.</p> <p>5. Франция в к. XIX – начале XX вв.</p>			
Тема 5.2. Россия в начале XX века	<p>Проблема исторического выбора. Россия в начале XX в. Объективная потребность индустриальной модернизации России. Российский монополистический капитализм и его особенности. Роль государства в экономической жизни страны. Реформы С.Ю. Витте. Аграрная реформа П.А. Столыпина. Нарастание экономических и социальных противоречий в условиях форсированной модернизации. Российские реформы в контексте общемирового развития в начале века.</p> <p>Идейные течения, политические партии и общественные движения в России на рубеже веков. Революция 1905 - 1907 гг. Становление российского парламентаризма. Политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика.</p> <p>Духовная жизнь российского общества во второй половине XIX - начале XX вв. Развитие системы образования, научные достижения российских ученых.</p>	2		1
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку:</p> <p>1. Россия в начале XX в. Проблема исторического выбора.</p> <p>2. Первая русская революция: причины, цели, характер, итоги.</p> <p>3. Российские реформы в контексте общемирового развития в начале века.</p> <p>4. Политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Россия в начале XX в.». Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <p>1. Николай II - последний представитель династии Романовых.</p>	2		

	<p>2. Русско-японская война.</p> <p>3. Революция 1905 г. в России.</p> <p>4. Реформы и реформаторы в России (С.Ю. Витте, П. А. Столыпин).</p> <p>5. Возникновение Государственной Думы и начало российского парламентаризма.</p>			
Тема 5.3. Первая мировая война	<p>Борьба за передел мира. Первая мировая война (основные фронты, итоги).</p> <p>Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса. Война и общество (Европа, Россия).</p> <p>Влияние войны на российское общество.</p>	2		1
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку:</p> <p>1. Причины и характер войны.</p> <p>2. Ход войны в 1915-1916 гг.</p> <p>3. Участие России в войне.</p> <p>4. Военные действия в 1917-1918 гг.</p>	1		
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Первая мировая война». Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <p>1. Причины Первой мировой войны.</p> <p>2. Начало войны. Боевые действия в 1915-1916 гг.</p> <p>3. Россия в первой мировой войне. Брусиловский прорыв. Выход России из войны.</p> <p>4. Театр военных действий в 1915-1916 гг. Поражение Германии.</p> <p>5. Версальский мирный договор.</p>	2		
Тема 5.4. Россия в 1917 году	<p>Влияние войны на положение России. Февральская революция. Падение самодержавия и проблема исторического выбора. Феномен большевизма.</p> <p>Революция 1917 г. Временное правительство и Советы. Тактика политических партий. Провозглашение и утверждение Советской</p>	2		1

	<p>власти. Учредительное собрание. Октябрь 1917 года в оценках историков и современников. Брестский мир. Формирование однопартийной системы.</p>			
	<p>Семинарское занятие. Дискуссия «Причины Октябрьской революции 1917 года».</p>	2	2	
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Россия в 1917 г.». Подготовка презентаций и рефератов по темам. 1. Г. Распутин – пророк или манипулятор? 2. Февральская революция: причины, этапы, итоги. 3. Корниловский мятеж: попытка государственного переворота. 4. Роль В.Ленина в подготовке событий Октября 1917 г. 5. Октябрь 1917 г.: переворот или революция?</p>	2		
<p>Тема 5.5. Страны Западной Европы и США в 1918 – 1939 гг.</p>	<p>Исторический выбор: демократия, авторитаризм, тоталитаризм. Путь компромиссов и реформ в странах Западной Европы и США. Фашизм и национал-социализм. Основные этапы развития системы международных отношений в конце XIX - середине XX вв. Формирование Версальско-Вашингтонской системы. Революция в Германии 1918-1919 гг. Западные демократии 1918-1923 гг. Страны Европы и США в середине и II половине 1920 гг. Общемировой кризис 1929 – 1933 гг. Пути выхода из него разных стран. Наступление фашизма и угроза мировой войны. Идеология и политическая практика. Авторитарные режимы в странах Центральной и Восточной Европы.</p>	2		1
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Формирование Версальско-Вашингтонской системы. 2. Революция в Германии 1918-1919 гг. 3. Западные демократии 1918-1923 гг.</p>	2		

	<p>4. Страны Европы и США в середине и II половине 1920 гг.</p> <p>5. Общемировой кризис 1929 – 1933 гг. Пути выхода из него разных стран.</p> <p>6. Наступление фашизма и угроза мировой войны.</p>			
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Страны Западной Европы и США в 1918 – 1939 гг.».</p> <p>Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <p>1. Германия после I мировой войны.</p> <p>2. Политика Франции, Великобритании и США после I мировой войны.</p> <p>3. Внешняя политика после I мировой войны.</p> <p>4. Идеология фашизма и ее распространение в европейских странах.</p>	2		
Тема 5.6. СССР в 1918 – 1939 гг.	<p>Гражданская война и иностранная интервенция. Политические программы участвующих сторон. Политика "военного коммунизма". "Белый" и "красный" террор. Российская эмиграция. Переход к новой экономической политике.</p> <p>Образование СССР. Выбор путей объединения. Национально-государственное строительство.</p> <p>Партийные дискуссии о путях социалистической модернизации общества. Концепция построения социализма в отдельно взятой стране. Культ личности И.В. Сталина. Массовые репрессии. Конституция 1936 г.</p> <p>Дипломатическое признание СССР. Внешнеполитическая стратегия СССР между мировыми войнами.</p> <p>Усиление режима личной власти Сталина. Сопротивление сталинизму. Политические процессы 30 – 50-х гг.</p> <p>Достижения и противоречия советской культуры.</p>	4		1
	Семинарское занятие. Дискуссия «Роль Сталина в истории	4	4	

	<i>Российского государства»</i>			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «СССР в 1918 – 1939 гг.» Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Гражданская война. Интервенция. 2. Образование СССР. 3. Политические процессы 1930 г. гг. 4. Культ личности Сталина.	3		
Тема 5.7. Страны Азии в 1918 – 1939 гг.	Кемалистская революция и реформы в Турции. Китайская революция и японо-китайская война. Национальный конгресс и борьба за независимость Индии	2		1
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Кемалистская революция в Турции. 2. Китайская революция и японо-китайская война. 3. Национальный конгресс и борьба за независимость Индии.	1		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Страны Азии в 1918 – 1939 гг.»	2		
Тема 5.8. Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа	Причины, важнейшие фронты и сражения, итоги второй мировой войны. СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война. Основные этапы войны. Народы СССР в условиях войны (общественное сознание, жизнь в тылу и на оккупированных территориях). Цена победы. Итоги и уроки Великой Отечественной войны. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Партизанское движение. Тыл в годы войны. Идеология и культура в годы войны. СССР в антигитлеровской коалиции. Роль СССР во Второй мировой войне. Основные этапы развития системы международных отношений в	2		1

	конец XIX - середине XX вв. Мировые войны в истории человечества: Социально-психологические, демографические, экономические и политические причины и последствия.			
	Семинарское занятие. Вопросы на подготовку: 1. Масштабы войны и ее причины. 2. Основные этапы войны. 3. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. 4. Итоги и уроки Великой Отечественной войны.	1		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа». Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Начало II мировой войны. 2. Первый этап Великой Отечественной войны. Причины поражений Красной Армии. 3. Коренной перелом в ходе войны. Сталинградская битва. 4. Курская битва. 5. Блокада Ленинграда. 6. Освобождение Европы от фашизма. 7. Война с Японией.	2		
Тема 5.9. Мир во второй половине XX века	Научно-технический прогресс. Проблема периодизации НТР. Циклы экономического развития стран Запада. От монополистического капитализма к смешанной экономике. Эволюция собственности, трудовых отношений и предпринимательства. Изменение социальной структуры индустриального общества. Социальный либерализм, социал-демократия, христианская демократия. Модели ускоренной модернизации в XX в. Историческая природа тоталитаризма и авторитаризма новейшего времени.	5		1

	<p>Маргинализация общества в условиях ускоренной модернизации. Политическая идеология тоталитарного типа. Государственно-правовые системы и социально-экономическое развитие общества в условиях тоталитарных и авторитарных диктатур.</p> <p>"Новые индустриальные страны" Латинской Америки и Юго-Восточной Азии: Авторитаризм и Демократия в политической жизни, экономические реформы. Национально-освободительные движения и региональные особенности процесса модернизации в странах Азии и Африки.</p> <p>Общественное сознание и духовная культура в период Новейшей истории. Формирование неклассической научной картины мира. Мировоззренческие основы реализма и модернизма. Технократизм и иррационализм в общественном сознании XX в.</p> <p>Развитие СССР в послевоенные годы. Восстановление хозяйства. Идеологические кампании конца 1940-х гг. Складывание мировой социалистической системы. "Холодная война" и ее влияние на экономику и внешнюю политику страны. Овладение СССР ракетно-ядерным оружием.</p> <p>Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Экономические реформы 1950-х - 1960-х гг., причины их неудач. Концепция построения коммунизма. Теория развитого социализма. Конституция 1977 г. Диссидентское и правозащитное движение.</p> <p>Особенности развития советской культуры в 1950 - 1980 гг. Наука и образование в СССР. СССР в глобальных и региональных конфликтах второй половины XX в. Достижение военно-стратегического паритета СССР и США. Политика разрядки. Афганская война.</p> <p>Причины распада СССР.</p>			
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку:</p> <p>1. Раскол мира на «западный» и «восточный» блоки. «Холодная</p>	2		

	<p>война». Противоборство двух систем в мире. 2. Начало «оттепели. XX съезд КПСС. 3. СССР в середине 60 – 80-х гг.: нарастание кризисных явлений. 4. Советский Союз в 1985-1991 гг.: перестройка, становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). 5.Международные отношения во второй половине XX – начале XXI века. Проблема отношений «Запад – Восток», «Север – Юг».</p>			
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Мир во второй половине XX века». Подготовка презентаций и рефератов по темам: 1. Причины и начало холодной войны. 2. Европа в послевоенный период. 3. НТР и ее достижения. 4. Внешняя политика в период «холодной войны». 5. Карибский кризис. 6. М. С. Горбачев и политика перестройки.</p>	3		
<p>Тема 5.10. Мир на рубеже XX - XXI вв.</p>	<p>Дискуссия о постиндустриальной стадии общественного развития. Информационная революция и становление информационного общества. Собственность, труд и творчество в информационном обществе. Особенности современных социально-экономических процессов в странах Запада и Востока. Глобализация общественного развития на рубеже XX - XXI вв. Интернационализация экономики и формирование единого информационного пространства. Интеграционные и дезинтеграционные процессы в современном мире. Особенности духовной жизни современного общества. Изменения в научной картине мира. Мировоззренческие основы постмодернизма. Роль элитарной и массовой культуры в информационном обществе.</p>	4		1

	<p>Российская Федерация (1991 - 2003 гг.). Становление новой российской государственности. Августовские события 1991 г. Политический кризис сентября - октября 1993 г. Конституция Российской Федерации 1993 г. Межнациональные и межконфессиональные отношения в современной России. Чеченский конфликт. Политические партии и движения Российской Федерации. Российская Федерация и страны Содружества Независимых Государств.</p> <p>Переход к рыночной экономике: реформы и их последствия.</p> <p>Российская культура в условиях радикального преобразования общества.</p> <p>Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Россия и вызовы глобализации.</p> <p>Президентские выборы 2000 г. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности, достойное для России место в мировом сообществе.</p>			
	<p>Семинарское занятие. Вопросы на подготовку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Политическое и социально-экономическое развитие европейских стран на современном этапе. 2. Российская Федерация в 1991 – 2003 гг. 3. Внешнеполитическая доктрина России на современном этапе. 4. Российская культура в переходный период. 5. Россия в период президентства В. В. Путина. 	2		
	Самостоятельная работа. Подготовка к итоговому тесту	4		
	Выполнение индивидуального проекта	10		
ВСЕГО		175	30	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Семинарские занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов, разбор конкретных ситуаций как индивидуально, так и в малых группах, и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – викторины, диспуты, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 2.1 Круглый стол «Обсуждение проблем периодизации истории»;

Тема 3.1 Дискуссия «Крестовые походы и их значение для средневековой истории»;

Тема 3.2 Круглый стол «Становление Московского государства»;

Тема 3.3 Дискуссия «Многообразие форм восточных культур»;

Тема 4.1 Круглый стол «Столкновение идей национального государства и абсолютизма»;

Тема 4.2 Дискуссия «Неоднозначный политический портрет Ивана IV»;

Тема 4.3 Обсуждение художественных фильмов об императорах XVIII века;

Тема 4.4 Обсуждение документального фильма об императорах Китая;

Тема 4.6 Круглый стол «Многообразие общественно-политических движений в Российской империи во XIX веке»;

Тема 5.4 Дискуссия «Причины Октябрьской революции 1917 года»;

Тема 5.6 Дискуссия «Роль Сталина в истории Российского государства»;

3. Оценка результатов усвоения дисциплины История

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования и т.д.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	реферат
Л.Р.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	реферат, устный опрос
Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	устный опрос
Л.Р.6 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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	устный опрос
Метапредметные результаты	
М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	реферат, презентация
М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	устный опрос, тест

М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	реферат, устный опрос, работа с источником
М.Р.6 умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	презентация, устный опрос
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	Реферат, устный опрос
П.Р.2 владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	Реферат, устный опрос
П.Р.3 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	устный опрос презентация
П.Р.4 владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	устный опрос реферат
П.Р.5 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	устный опрос, реферат

4. Условия реализации программы дисциплины История

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Шубин, А.В. Всеобщая история. Новейшая история 10 класс [Электронный ресурс] (базовый и углубленный уровни) : учебник/А.В.Шубин.– Москва : Дрофа, 2019. – 432 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/1019911-11>

Волобуев О.В. История России 10 класс (базовый уровень)[Электронный ресурс]: учебник / О.В.Волобуев, С.П. Карпачев, П.Н.Романов. – Москва : Дрофа, 2019. – 369 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7689-66>

Журавлева, О.Н. История России 11 класс (базовый и углубленный уровни).Ч.1[Электронный ресурс] : учебник/О.Н. Журавлёва, Т.И. Пашкова. – Москва : Вентана-Граф,2019.-334с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/1017751-13>

Журавлева, О.Н. История России 11 класс (базовый и углубленный уровни).Ч.2[Электронный ресурс] : учебник/О.Н. Журавлёва, С.Н. Рудник, Д.В. Кузин. – Москва : Вентана-Граф,2019-336с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/1017752-13>

Дополнительная литература:

Семина, В.П. История [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.П. Семина, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2017. — 304 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922585>

История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433619>

Степанова, Л. Г. История России. Практикум[Электронный ресурс : учеб. пособие / Л. Г. Степанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431324>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева
(ИЭУП)»
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-
гуманитарных дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Квалификация выпускника – техник - технолог

Форма обучения

очная

Нижнекамск 2020

Автор: Набиуллин А.Д., преподаватель кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по дисциплине «Физическая культура» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа по дисциплине «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОУД.05 Физическая культура входит в общеобразовательный цикл и является базовой дисциплиной.

В образовательных учреждениях среднего профессионального образования для студентов, обучающихся на базе основной школы, базисным учебным планом предусмотрено обязательное изучение курса «Физическая культура».

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

- Личностные результаты освоения включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

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

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

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

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

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 умение использовать разнообразные формы и виды физической активности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

П.Р.2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П.Р.3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

П.Р.4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П.Р.5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение периодической литературы по специальности;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений, и т.д.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Физическая культура

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является зачет и дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	117
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	30
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (включая самостоятельное выполнение индивидуального проекта)	59(10)
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Зачет, дифференцированный зачет</i>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическое занятие, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1. Теоретические сведения				
Тема 1.1.	Практические занятия. Тесты, отражающие уровень развития шести жизненно необходимых физических качеств, используемы при сдаче ГТО и требования к их выполнению: Скоростных качеств (бег на 30, 60 или 100 м); Координационных качеств (бег на 3x10 м, прыжки через скакалку); Выносливости (бег на 1000, 2000, 3000 м); Силовых качеств (подтягивание, сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу, вис на перекладине, рывок гири) Скоростно-силовых качеств (прыжок в длину с места, подъем туловища за 30 с); Гибкости.	8		2
	Самостоятельная работа. История создания комплекса ГТО и сравнительная характеристика нормативных требований.	8		3
Тема 1.2.	Практические занятия. Формы организации физической культуры в режиме учебного дня, во внеурочное время, самостоятельное применение средств физического воспитания в быту (в том числе недельный двигательный режим)	6		2
	Самостоятельная работа. Самостоятельное применение средств физического воспитания.	4		3
Тема 1.3.	Практические занятия. Влияние физических упражнений на здоровье и физическое развитие человека. Отрицательное влияние вредных привычек (курение, употребление алкоголя и др.) на организм человека и борьба с ними. Правила оказания первой помощи при бытовых, спортивных и производственных травмах. Правила и приемы закаливания и самомассажа. Правила самоконтроля - наблюдение за весом и режимом	6		2

	питания, сном, частотой пульса и дыхания.			
	Самостоятельная работа. Отрицательное влияние вредных привычек. Подготовить сообщение на тему «Влияние физических упражнений на здоровье и физическое развитие человека».	4		3
Раздел 2. Практический				
Легкая атлетика				
Тема 2.1.	Практические занятия. Специальные беговые упражнения на скорость. Техника низкого старта. Стартовый разгон. Бег с ходу. Финиширование. Челночный бег 3x10 м. Техника разворотов, коротких ускорений и торможения. Контрольные упражнения в беге на 50, 100, 250, 500 метров и челночном беге. Подготовка к сдаче норм ГТО.	8		2
	Практические занятия. Высокий старт. Тактика бега на длинные дистанции. Упражнения на выносливость. Финишный рывок. Контрольное упражнение в беге на 1000, 1500, 3000 метров (юноши) и 1000, 1500, 2000 метров (девушки). Подготовка к сдаче норм ГТО.	8		2
	Практические занятия. Специальные упражнения. Прыжок с места и с разбега. Техника разбега, отталкивания, полёта и приземления. Прыжок прогнувшись и согнув ноги. Контрольные упражнения в прыжках. Выполнение нормативов по лёгкой атлетике. Подготовка к сдаче норм ГТО.	8		2
Гимнастика				
Тема 2.2.	Практические занятия. Размахивание в висе изгибами. Подъем в упор силой, подъем переворотом. Из размахиваний махом назад СОСКОК. Подтягивание. Размахивание в упоре. Из седа ноги врозь кувырок перед в сед ноги врозь. Соскок махом назад. Сгибание, разгибание рук в упоре, передвижение на руках в упоре. Соединение элементов. Козел в ширину, высота 115 см. Прыжок ноги врозь. Группировка из положений присед, сед, лежа на спине. Перекаты в группировке вперед и назад. Кувырок вперед, назад. Стойка на лопатках, мост из положения лежа на спине. Соединение элементов.	6		2

	Интерактивная форма: Отработка элементов в парах и подгруппах	4	4	2
	Самостоятельная работа. Подготовить доклад на тему «Гимнастика с основами акробатики».	4		3
	Практические занятия. Кувырки, берёзка, стойка на руках.	4		2
	Интерактивная форма: Гимнастические упражнения в парах.	2	2	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Гимнастические упражнения в парах».	4		3
Спортивные игры				
Тема 2.3.	Практические занятия. Баскетбол. Ведение мяча. Передача мяча от груди. Ловля мяча двумя руками, одной рукой. Бросок по кольцу двумя руками сверху. Бросок одной рукой сверху. Передвижения. Стойки защитника, выбивание и вырывание мяча. Учебная игра.	6		2
	Интерактивная форма: Игра в стрит-болл	6	6	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Передача мяча от груди».	4		3
	Практические занятия. Волейбол. Верхняя прямая подача. Прием мяча снизу после подачи. Передача вперед. Учебная игра.	4		2
	Интерактивная форма: Игра в волейбол	6	6	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Прием мяча снизу после подачи».	3		3
	Практические занятия. Футбол. Ведение мяча. Техника удара по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Удары по воротам. Учебная игра.	3		2
	Интерактивная форма: Игра в футбол, игра в два касания	4	4	2
Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Техника удара по мячу ногой, головой».	6		3	
Развитие двигательных качеств (на примере атлетической гимнастики)				

Тема 2.4.	Практические занятия. Упражнения с отягощениями. Упражнения с собственным весом тела. Планирование тренировок и нагрузок в атлетической гимнастике. Подготовка к сдаче норм ГТО.	6		2
	Интерактивная форма: Переноска грузов в парах	2	2	2
	Самостоятельная работа. Техника выполнения силовых упражнений. Подготовить сообщение на тему «Планирование тренировок и нагрузок в атлетической гимнастике».	4		3
	Практическое занятие. Техника рывка и толчка. Техника перехода в рывке. Упражнения на силовую выносливость. Висы с различным положением ног. Упражнения на пресс, спину. Упражнения на растягивание мышц и связок. Отжимания в упоре лежа. Подготовка к сдаче норм ГТО.	6		2
	Интерактивная форма: «Методы страховки при работе с отягощениями»	2	2	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Упражнения на силовую выносливость».	4		3
	Практические занятия. Круговая тренировка с целью развития силовых и скоростных качеств, силовой выносливости. Подтягивание, отжимание, поднимание туловища, жим штанги лежа, прыжки со скакалкой, бег и др. упр. Выполнение нормативов по гиревому двоеборью. Подготовка к сдаче норм ГТО.	8		2
	Интерактивная форма: Выполнение комплекса круговой тренировки	4	4	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Выполнение нормативов по гиревому двоеборью».	4		3
Выполнение индивидуального проекта	10		2,3	
ВСЕГО	176	30		

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Практические занятия – решение задач, разработка элементов программы как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

2. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, дискуссия, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение и защита проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий по следующим разделам программы:

Тема 2.2. Отработка элементов в парах и подгруппах 4ч.

Тема 2.2. Гимнастические упражнения в парах 2ч.

Тема 2.3. Игра в стрит-болл 6ч.

Тема 2.3. Игра в волейбол 6ч.

Тема 2.3. Игра в футбол, игра в два касания 4ч.

Тема 2.4. Переноска грузов в парах 2ч.

Тема 2.4. Методы страховки при работе с отягощениями 2ч.

Тема 2.4. Выполнение комплекса круговой тренировки 4ч.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	Тест Реферат, устный опрос, сообщение
Метапредметные результаты	
М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Тест
М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	Тест Реферат, устный опрос, сообщение
Предметные результаты	
П.Р.1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);	Тест Практическое занятие, устный опрос, сообщение
П.Р.2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	Тест Практическое занятие Устный опрос, сообщение
П.Р.3 владение основными способами	Реферат

самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;	Устный опрос Сообщение
П.Р.4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	Практическое занятие Устный опрос, сообщение
П.Р.5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.	Реферат Устный опрос сообщение

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; компьютер; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MS Windows 10 (Операционная система MS Windows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MS Office 16 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC (Adobe Acrobat Reader DC Программное обеспечение для просмотра PDF файлов. Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер Mozilla Firefox (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-Lite Mega Codec Pack 10 и выше (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Учебная аудитория для проведения занятий практического типа.

Спортивный инвентарь, тренажеры. Спортивный зал, тренерская, раздевалка для девушек и юношей. Спортивный инвентарь.

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Элементы полосы препятствий: лабиринт, стенка с двумя проломами, забор, разрушенная лестница, разрушенный мост, перекладина, брусья, беговая дорожка

Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся:

специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MS Windows 10 (Операционная система MS Windows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MS Office 16 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC (Adobe Acrobat Reader DC Программное обеспечение для просмотра PDF файлов. Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер Mozilla Firefox (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-Lite Mega Codec Pack 10 и выше (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(ulp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Погадаев Г.И. Физическая культура 10-11 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник / Г.И Погадаев. – 6-е изд., перераб. – Москва : Дрофа, 2019. – 288 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7917-65>

Виленский, М.Я. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник / М.Я. Виленский, А. Горшков Г. – Москва: КноРус, 2020. – 214 с.- Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932719>

Дополнительная литература:

Хуббиев, Ш.З. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой тренировки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Хуббиев Ш.З., Лукина С. - СПб:СПбГУ, 2018. - 272 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=332865>

Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Д. С. Алхасов. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 191 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/439006>

Кузнецов В.С. Теория и история физической культуры + eПриложение: дополнительные материалы [Электронный ресурс]: учебник / В.С. Кузнецов , Г.А. Колодницкий . - М.:КноРус, 2020.-448с.-Режим доступа: <https://book.ru/book/932248>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра техносферной
и экологической безопасности**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе основного общего образования

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор: Хаматшин М.А., преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры техносферной и экологической безопасности

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения

Рабочая программа по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Предназначена для студентов осваивающих общеобразовательную подготовку.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл, является базовой дисциплиной.

В образовательных учреждениях среднего профессионального образования для студентов, обучающихся на базе основной школы, базисным учебным планом предусмотрено обязательное изучение курса «Основы безопасности жизнедеятельности».

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения должны отражать:

Л.Р.3. Готовность к служению Отечеству, его защите;

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

Л.Р.12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

Метапредметные результаты освоения должны отражать:

М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.Р.5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных,

коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М.Р.7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

Предметные результаты освоения должны отражать:

П.Р.1 сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

П.Р.2 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

П.Р.3 сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

П.Р.4 сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

П.Р.5 знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

П.Р.6 знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

П.Р.7 знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

П.Р.8 умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

П.Р.9 умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

П.Р.10 знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

П.Р.11 знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П.Р.12 владение 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.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	70
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	18
в том числе:	
лекционные занятия	40
практические/семинарские занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего): включая выполнение индивидуальных проектов обучающимся под руководством преподавателя	35
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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

Наименование тем	Содержание учебного материала, семинарское занятие, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		16		
Тема 1.1. Основные понятия безопасности жизнедеятельности	Основные положения и задачи учебной дисциплины безопасность жизнедеятельности. Основные понятия и определения БЖД. Источники опасности, их классификация, последовательность изучения опасностей. Общие понятия о режиме жизнедеятельности и его значение для здоровья человека. Пути обеспечения высокого уровня работоспособности	2		1
Тема 1.2. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни	Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Критерии здоровья. Режим труда и отдыха. Основные критерии здоровья. Влияние окружающей среды на здоровье человека в процессе его жизнедеятельности. Значение режима труда и отдыха для гармоничного развития человека. Влияние биологического режима на уровне жизнедеятельности человека.	2		1
	<i>Диспут на тему: «Здоровый образ жизни как средство сохранения и укрепления индивидуального здоровья».</i>	2	2	
	Семинарское занятие. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Режим труда и отдыха».	2		
Тема 1.3. Репродуктивное здоровье. Правила личной гигиены. Беременность и гигиена беременности	Болезни, передаваемые половым путем, формы передачи, причины, способствующие заражению БППП. Меры профилактики. Уголовная ответственность за заражения венерической болезнью. Семья в современном обществе. Брак и семья, основные понятия и определения. Уход за младенцем. Личная гигиена, общие понятия и определения.	2		1

	Семинарское занятие. <i>Дискуссия на тему: «ВИЧ - инфекция и СПИД, краткая характеристика и пути заражения. Профилактика СПИДа. Ответственность за заражение ВИЧ-инфекцией».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «ВИЧ - инфекция и СПИД».	2		
Раздел 2. Основы военной службы		19		
Тема 2.1. Национальная безопасность РФ. Основы обороны государства. Предназначение гражданской обороны	Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Гражданская оборона, история ее создания, предназначения и задачи по обеспечению защиты населения от опасностей, возникающих при введении боевых действий или вследствие этих действий. Организация управления гражданской обороной. Структура управления и органы управления гражданской обороной.	2		1
	Семинарское занятие. <i>Просмотр и обсуждение видеофильма «Средства индивидуальной и коллективной защиты».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Гражданская оборона».	2		
Тема 2.2. Вооруженные силы РФ. Порядок прохождения военной службы	История Вооруженных Сил России. Вооруженные Силы и порядок подготовки граждан к военной службе. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по призыву. Общие требования, предъявляемые воинской деятельностью к духовным и физическим качествам, уровню образования призывников. Боевые традиции и, символы воинской чести.	2		1
	Семинарское занятие. Вооруженные силы РФ.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить презентацию на тему «Вооруженные силы РФ».	1		
Тема 2.3. Общие обязанности и права военнослужащих	Основы обороны государства и ее организации. Вооруженные Силы Российской Федерации - государственная военная организация, составляющая основу обороны страны, их предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации на современном этапе.	2		1

	Законодательство Российской Федерации в области обороны. Правовые основы военной службы.			
	Семинарское занятие. <i>Творческое задание: «Составить кроссворд на тему: «Основы воинской службы».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Общие обязанности и права военнослужащих».	2		
Раздел 3. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях		34		
Тема 3.1. Помощь при травматических повреждениях	Понятие о ране, разновидности ран. Последовательность оказания первой медицинской помощи при ранении. Понятие об асептике и антисептике. Ранения, их виды. Профилактика осложнения ран. Правила наложения повязок.	2		1
	Семинарское занятие. Помощь при травматических повреждениях.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Ранения, их виды».	2		
Тема 3.2. Помощь при кровотечении. Помощь при переломах	Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Правила наложения кровоостанавливающего жгута. Правила наложения давящей повязки. Борьба с болью.	2		1
	Семинарское занятие. <i>Просмотр и обсуждение видеофильма: «Помощь при кровотечении. Помощь при переломах».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «Первая медицинская помощь при кровотечениях».	2		
Тема 3.3. Помощь при шоке. Помощь при отморожениях	Шок. Травматический шок. Первая помощь при шоке. Переохлаждение и обморожение, первая медицинская помощь при обморожении. Четыре степени отморожения.	2		1
	Семинарское занятие. Помощь при шоке. Помощь при отморожениях.	2		

	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «Четыре степени отморожения».	1		
	Консультация по теме 2.3. раздела 2 и темам 3.1, 3.2 и 3.3 раздела 3.	2		
Тема 3.4. Помощь при ожоге. Помощь при электротравмах	Ожог. Виды и степени ожогов. Первая помощь при ожоге. Действие электрического тока на организм человека. Основные факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Основные способы защиты от поражения электрическим током. Первая помощь пораженному электрическим током.	2		1
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Составить презентацию на тему «Ожог».	2		
Тема 3.5. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	Первая медицинская помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация. Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких. Сочетание проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции лёгких.	2		1
	Семинарское занятие. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Искусственное дыхание».	2		
Тема 3.6. Правила и безопасность дорожного движения	Причины дорожно-транспортных происшествий и их возможные последствия. Организация дорожного движения. Правила безопасного поведения на дорогах пешеходов и пассажиров. Общие обязанности водителя. Правила безопасного поведения на дороге велосипедиста и водителя мопеда.	2		1
	Семинарское занятие. Работа в малых группах – проведение викторины на закрепление знаний и практических навыков по правилам и безопасности дорожного движения.	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «Организация дорожного движения».	1		

Раздел 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		17		
Тема 4.1. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций	Система оповещения населения с ЧС. Порядок подачи сигнала «Внимание всем!». Передача речевой информации о ЧС, примерное её содержание, действие населения по сигналам оповещения о ЧС. Чрезвычайные ситуации природного (метеорологические, геологические, гидрологические, биологические), техногенного (аварии на транспорте и объектах экономики, радиационное и химическое загрязнение местности) и социального (терроризм, вооруженные конфликты) характера.	2		1
	Семинарское занятие. Понятие чрезвычайных ситуаций.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Общая классификация чрезвычайных ситуаций».	1		
Тема 4.2. Чрезвычайные ситуации природного происхождения	Чрезвычайные ситуации геологического происхождения (землетрясения, извержения вулканов, оползни, обвалы, лавины). Чрезвычайные ситуации метеорологического происхождения (ураганы, бури, смерчи). Чрезвычайные ситуации гидрологического происхождения (наводнение, сели, цунами). Чрезвычайные ситуации биологического происхождения (лесные и торфяные пожары, эпидемии, эпизоотии и эпифитотии). Защита населения от чрезвычайных ситуаций природного характера, рекомендации по безопасному поведению во время чрезвычайных ситуаций.	2		1
	Семинарское занятие. <i>Просмотр и обсуждение видеофильма: «Чрезвычайные ситуации природного происхождения».</i>	2	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Чрезвычайные ситуации биологического происхождения».	1		
Тема 4.3. Чрезвычайные	Общие понятия о чрезвычайных ситуациях техногенного характера.	2		1

ситуации техногенного происхождения	Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Потенциально опасные объекты. Аварии на радиационно-опасных, химически опасных, взрывопожароопасных объектах и на гидротехнических сооружениях, их причины и возможные последствия. Защита населения от чрезвычайных ситуаций техногенного характера, рекомендации населению по безопасному поведению во время чрезвычайных ситуаций.			
	Семинарское занятие. Работа в малых группах - составить памятку: «Действие населения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения».	1	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад на тему «Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера».	1		
Раздел 5. Социально-опасные явления и защита от них		19		
Тема 5.1. Виды психического воздействия на человека и защита от них	Социальные опасности. Виды социальных опасностей. Действия при анонимном звонке, мошенничестве, шантаже, вымогательстве, воровстве и ограблении. Правила самозащиты.	2		1
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «Виды социальных опасностей».	1		
Тема 5.2. Физическое и сексуальное насилие. Способы защиты от них	Нападение в общественном транспорте, действия, помогающие избежать нападения. Действия при перестрелке. Насилие, домогательство. Самозащита при нападении.	2		1
	Семинарское занятие. Дискуссия на тему: «Терроризм – угроза безопасности. Правила поведения при захвате группы людей террористами».	1	2	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить презентацию на тему «Терроризм – угроза безопасности».	2		
Тема 5.3.	Суицид. Возможные причины самоубийств. Профилактика суицидов.	2		1

Психологическое состояние человека и причины самоубийств	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить сообщение на тему «Суицид».	1		
Тема 5.4. Основы информационной безопасности	Информационная безопасность РФ. Интересы общества и государства в информационной сфере. Обеспечение информационной безопасности РФ.	4		1
	Семинарское занятие. Основы информационной безопасности.	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовить презентацию на тему «Информационная безопасность РФ».	9		
ВСЕГО		105	18	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выполнение заданий, работа индивидуально и в малых группах и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – викторины, диспуты, дискуссии, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Диспут на тему: «Здоровый образ жизни как средство сохранения и укрепления индивидуального здоровья»

Тема 1.3. Дискуссия на тему: «ВИЧ - инфекция и СПИД, краткая характеристика и пути заражения. Профилактика СПИДа. Ответственность за заражение ВИЧ-инфекцией»

Тема 2.1. Просмотр и обсуждение видеофильма «Средства индивидуальной и коллективной защиты»

Тема 2.3. Творческое задание: «Составить кроссворд на тему: «Основы воинской службы»

Тема 3.2. Просмотр и обсуждение видеофильма: «Помощь при кровотечении. Помощь при переломах»

Тема 3.6. Работа в малых группах – проведение викторины на закрепление знаний и практических навыков по правилам и безопасности дорожного движения

Тема 4.2. Просмотр и обсуждение видеофильма: «Чрезвычайные ситуации природного происхождения»

Тема 4.3. Работа в малых группах - составить памятку: «Действие населения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения»

Тема 5.2. Дискуссия на тему: «Терроризм – угроза безопасности. Правила поведения при захвате группы людей террористами»

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.3. Готовность к служению Отечеству, его защите;	устный опрос, тест, выступление, презентация
Л.Р.11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	- четко формулирует и доказывает свою точку зрения о влиянии вредных привычек на формирование здорового образа жизни; а также на размножение, развитие и передачу наследственной информации.
Л.Р.12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	устный опрос, тест, выступление, презентация
Метапредметные результаты	
М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	устный опрос, тест, выступление, презентация
М.Р.5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,	устный опрос, тест, выступление, презентация

гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	
М.Р.7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	устный опрос, тест, выступление, презентация
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	устный опрос, тест
П.Р.2 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	устный опрос, тест
П.Р.3 сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	устный опрос, тест
П.Р.4 сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	тест
П.Р.5 знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	тест

П.Р.6 знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);	тест
П.Р.7 знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	тест
П.Р.8 умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	тест
П.Р.9 умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	тест
П.Р.10 знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;	тест
П.Р.11 знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	тест

П.Р.12 владение 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.	тест

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер;

- средства индивидуальной защиты – бытовой дозиметр, противогазы, комплект ОЗК (костюм индивидуальной защиты);
- медицинское имущество;
- врачебные предметы, манекен – тренажер для реанимационных мероприятий;
- стрелковый тир.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Ким С.В. Основы безопасности жизнедеятельности 10–11 классы (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / С., Ким, В.А. Горский. – Москва : ИЦ «Вентана–Граф», 2019. – 397 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/1019937–14>

Микрюков, В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + eПриложение [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва : КноРус, 2018. – 290 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927027>

Микрюков, В.Ю. Общевоенная подготовка [Электронный ресурс] (серия "Военная подготовка") : учебник / Микрюков В.Ю. – Москва : КноРус, 2017. – 365 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/921323>

Дополнительная литература

Микрюков, В.Ю. Основы военной подготовки (для суворовских, нахимовских и кадетских училищ): 10–11 класс. (Военная подготовка) [Электронный ресурс] : учебник / Микрюков В.Ю. – Москва : КноРус, 2020. – 201 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/932129>

Матвеева, Н.А. Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебник / Матвеева Н.А. – Москва : КноРус, 2019. – 325 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/930420>

Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. [Электронный ресурс] : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. – Москва : КноРус, 2019. – 192 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/930413>

Вострокнутов, А. Л. Организация защиты населения и территорий. Основы топографии [Электронный ресурс] : учебник / А. Л. Вострокнутов, В. Н. Супрун, Г. В. Шевченко ; под общей редакцией А. Л. Вострокнутова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 399 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433856>

Шимановская, Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. [Электронный ресурс]: учебник / Шимановская Я.В., Сарычев А.С., Шимановская К.А. – Москва : КноРус, 2019. – 477 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/931751>

Шульдешов, Л.С. Огневая подготовка [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шульдешов Л.С., Родионов В.А., Углянский В.В. – Москва : КноРус, 2018. – 215 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/927506>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени
В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
КОЛЛЕДЖ**

Кафедра высшей математики
и информационных технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск – 2020

Автор: Мизинов В.М., преподаватель кафедры высшей математики и информационных технологий

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования.

Программа рассмотрена на заседании кафедры высшей математики и информационных технологий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	112
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине ОУД.08 Астрономия составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

ОУД.08 Астрономия входит в общеобразовательный цикл и является базовой дисциплиной.

Данная учебная дисциплина имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами ОУД.04 Математика, ПД.02 Химия.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения:

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.

М.Р.3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

Предметные результаты освоения:

П.Р.Б.1. Сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной.

П.Р.Б.2. Понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений.

П.Р.Б.3. Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой.

П.Р.Б.4. Сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии.

П.Р.Б.5. Осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

1.4. Количество часов на освоение программы

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя – 5 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения в 2 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	36
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	10
в том числе:	
лекционные занятия	20
практические/семинарские занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	5
Форма промежуточной аттестации	диф. зачёт

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Введение	Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.	2		2,3
Тема 1. История развития астрономии	Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение). Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).	2	2	3

	Практические занятия. Закрепление изученного материала. Устный опрос. С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области. https://hi-news.ru/tag/kosmos	1		2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка доклада. Подготовка к устному опросу.	3		3
Тема 2. Устройство Солнечной системы	Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна – спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности. Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.	10		3
	Практические занятия. Описать особенности одной из планет Солнечной системы. Международная космическая станция: описать ее устройство и назначение. Защита реферата по изучаемым темам. Тестирование. Планетарий «Stellarium»	9	4	2

	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Решение задач. Подготовка реферата. Подготовка к устному опросу и написанию проверочной работы.	7		3
Тема 3 Строение и эволюция Вселенной	<p>Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр – светимость», соотношение «масса – светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Открытие экзопланет – планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав – звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной»),</p>	6		3

	космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд. Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).			
	Практические занятия. Защита доклада по изучаемым темам. Тестирование. Решение задач на определение размеров тел Солнечной системы и определения расстояний до тел Солнечной системы. Устный опрос.	6	4	2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу. Решение задач. Подготовка реферата. Подготовка к написанию контрольной работы.	8		3
	Выполнение индивидуального проекта. Оказание тьютерской помощи обучающимся. (темы индивидуальных проектов указаны в фонде оценочных средств к данной рабочей программе)	5		2,3
ВСЕГО		59	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера);

2. Практические занятия – решение задач как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий:

- диспуты – это форма сотрудничества, которая используется для изучения двух различных точек зрения по какой-либо проблеме с целью установления истины;

- мозговой штурм – поток вопросов и ответов, или предложений и идей по заданной теме, при котором анализ правильности/неправильности производится после проведения штурма.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1. «История развития астрономии» – Лекционное занятие. Форма проведения: мозговой штурм – 2 часа.

Тема 2. «Устройство Солнечной системы». Практические занятия. Форма проведения: диспуты, мозговой штурм – закрепление знаний и практических навыков – 4 часа.

Тема 3. «Строение и эволюция Вселенной». Практические занятия. Форма проведения: диспуты, мозговой штурм – закрепление знаний и практических навыков – 4 часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися контрольной работы и теста, решения задач, ответов на устный опрос, написания реферата, выступления с докладом.

Контроль за изучением тем проводится по одинаково организованной структуре. Он состоит из таких видов работ, как контрольная работа, решение задач, устный опрос, написание рефератов, выступление с докладом, тестирование.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	устный опрос, реферат
Метапредметные результаты	
М.Р.1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	устный опрос, тестирование
М.Р.3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к	решение задач

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	
Предметные результаты	
П.Р.Б.1. Сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной	тестирование, контрольная работа
П.Р.Б.2. Понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений	устный опрос
П.Р.Б.3. Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой	контрольная работа, устный опрос
П.Р.Б.4. Сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии	устный опрос, реферат, доклад
П.Р.Б.5. Осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области	устный опрос, реферат, доклад

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска, переносная магнитная доска; компьютер с программным обеспечением и подключением к сети «Интернет».

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия 10-11 классы (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / Б.А. Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. –

7-е изд., пересмотр. – Москва : Дрофа, 2019. – 255 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7934-70>

Логвиненко, О.В. Астрономия [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Логвиненко. – Москва : КноРус, 2019. – 263 с. – Режим доступа:

<https://book.ru/book/930679> Логвиненко, О.В. Астрономия. Практикум [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Логвиненко О.В. – Москва : КноРус, 2020. – 245 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/933714>

Благин, А. В. Астрономия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Благин, О.В. Котова. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 272 с. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1083410>

Дополнительная литература:

Астрономия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Коломиец [и др.] ; отв. ред. А. В. Коломиец, А. А. Сафонов. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 293 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/429393>

Язев, С. А. Астрономия. Солнечная система [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. А. Язев ; под науч. ред. В. Г. Сурдина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 336 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442005>

Перельман, Я. И. Занимательная астрономия [Электронный ресурс]/ Я. И. Перельман. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 182 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438072>

Интернет-ресурсы

1. Астрономическое общество. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru/EAAS>

2. Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>

3. Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

4. Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н.В. Пушкова РАН. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>

5. Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.astronews.ru/> Общероссийский

астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>

6. Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http:// www.astronet.ru](http://www.astronet.ru)

7. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

8. Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

9. Астрономия в школе – Режим доступа: <http://www.astro.websib.ru/>

10. Моя астрономия, Авторский сайт преподавателя астрономии школы № 179 г. Москвы к.п.н. Шатовской Натальи Евгеньевны – Режим доступа: <http://www.myastronomy.ru>

11. Таблицы по астрономии – Режим доступа: <https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

12. Московский планетарий – Режим доступа: <http://www.planetarium-moscow.ru/>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязова (ИЭУП)»
Нижнекамский филиал
Колледж**

Кафедра социально-гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа по учебной дисциплине

ОУД.09 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск – 2020

Садыкова Л.Б., преподаватель, кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения

Рабочая учебная программа по дисциплине ОУД.09 «Родная литература» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Родная литература» входит в состав общеобразовательного цикла программа подготовки специалистов среднего звена и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Родная литература» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык», «Литература», «Русский язык» на предыдущем уровне образования.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Результатами освоения дисциплины являются:

Личностные результаты освоения:

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

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

Л.Р.6 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;

Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего

возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П.Р.2 владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

П.Р.3 сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

П.Р.4 сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

П.Р.5 сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

П.Р.6 обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

П.Р.7 овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

П.Р. 8 сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

П.Р.9 сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

П.Р.10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

П.Р.11 сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные

традиции.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим/семинарским занятиям;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений, презентаций и т.д.

Формируемые у студента в процессе изучения дисциплины представления, знания и умения по разделам (темам) приведены в разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» данной программы.

1.4. Количество часов на освоение

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	56
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	14
в том числе:	
лекционные занятия	32
практические/семинарские занятия	24
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	28
включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	10
Форма промежуточной аттестации	диф. зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Родная литература»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практическая и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1 Исторические условия формирования литературы народов Поволжья	Содержание			
	Тема 1 Этнический состав Поволжья. Историческая справка о народах (татары, удмурты, марийцы, чувашаи, мордва) Просмотр и обсуждение фильма «Две судьбы одного народа. Болгария». (т/к «Россия-Культура» 2019 г.)	2	2	1
Раздел 2 Древняя и средневековая татарская литература. Татарская литература 19 века (Каюм Насыри)	Тема 2.1. Древнетюркская (общетюркская) литература Творчество А. Ясави и С. Бакыргани, С. Сарай	2		1
	Тема 2.2. Булгарский период. Творчество Кол Гали.	2		1
	Практическая работа. Поэма «Кыйсса и Йосыф». Художественно-стилистические особенности поэмы. Образы. Обсуждение и анализ отдельных глав. Просмотр и обсуждение отрывка из балета «Сказание о Юсуфе» татарского гос. театра оперы и балета им. М. Джалиля Защита рефератов по творчеству средневековых татарских поэтов.	2	2	2
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ отдельных глав поэмы «Кыйсса и Йосыф»	2		
	Практическая работа. Просмотр документального фильма о просветительской деятельности Каюма Насыри. Обсуждение.	2	2	2
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации жизнь и творчество К. Насыри. Просветительская деятельность.	2		3
	Тема 3.1. Габдулла Тукай. Жизнь и творчество. Тематика произведений «Хөрриятте» («К свободе»), Син булмасаң! «Хур кызына», «Татар кызларына», «Юк итэрсезме», «Мэхэббэт», «Гыйшык бу, йа!» (О, эта любовь!)) «Милләткә» («К нации») Казанский период творчества Г. Тукая. Стихи Тукая. Наследие Г. Тукая. Г. Тукай и русские поэты 19 в.: межлитературные диалоги	2		1

	Практическая работа. Подготовка рефератов. Г. Тукай и Н.А. Некрасов: типологические параллели и межлитературные диалоги. М.Ю. Лермонтов и Г. Тукай: диалог культур. Г. Тукай и А.С. Пушкин. Сказки Г. Тукая: групповые инсценировки.	2	2	2
	Практическая работа. Жизнь и творчество Ф. Амирхана. «Хаят». Образ Хаят. Судьба татарки.	2		2
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации «Диалог культур» (Г. Тукай и А.С.Пушкин)	2		3
	Самостоятельная работа. Анализ стихотворений Г. Тукая и Н. А. Некрасова. Контрольная работа	2		3
Раздел 4 Татарская советская литература	Тема 4.1 Галимжан Ибрагимов «Яш йорэклэр» (Молодые сердца). Просмотр и обсуждение отрывка театральной постановки.	2	2	1
	Самостоятельная работа. Чтение и пересказ отрывков романа «Яш йорэклэр» (Молодые сердца).	2		3
	Тема 4.2. Основные этапы творчества Г. Камала. Формирование татарской драматургии.	2		1
	Практическая работа. Роль Г. Камала и К. Тинчурина в татарской драматургии. Новаторство драматургии. Мелодрама Голубая шаль. Посещение спектакля татарского академического театра им. Г.Камала	2	2	2
	Тема 4.3. Жизнь и творчество Хади Такташа «Жир уллары трагедиясе»	2		1
	Практическая работа. Проблематика и образный мир «Трагедии сынов земли» Х. Такташа. Диспут.	2	2	2
	Самостоятельная работа. Татарская поэзия начала 20 века. Подготовка рефератов по творчеству следующих поэтов: С. Рамиев, Дардменд, Х. Такташ.	2		3
	Практическое занятие. Амирхан Еники. Рассказ «Әйтелмәгән васыять» Анализ (Невысказанное завещание)	2		2
	Практическая работа. Чтение и анализ стихотворений М. Джалиля (Моабитская тетрадь)	2		2

	Тема 4.4. Жизнь и творчество Аяза Гилязова «Жомга кон кич белэн...» (В пятницу вечером). Проблематика. Поэтика. Система образов.	2		1
Раздел 5 Чувашская литература	Тема 5.1 Развитие чувашской литературы	2		1
	Тема 5.2. Жизнь и творчество К. Иванова. Сказки. Лирика. Поэма «Нарспи». Женские образы.	2		1 2
	Тема 5.3. Жизнь и творчество П. Хузангая	2		1
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ стихотворений известных чувашских писателей. Подготовка рефератов. «П. Хузангай – народный поэт, общественный деятель, педагог»	2		3
	Практическая работа. Защита рефератов по творчеству чувашских писателей.	2		2
Раздел 6 Марийская литература	Тема 6.1. Основоположник марийской литературы С. Чавайн, жанровое многообразие его творчества.	2		1
	Тема 6.2. Основные представители марийской литературы советского периода: Я. Шкетан, О. Шабдар, Н. Лекайн, Н. Казаков	2		1
	Практическая работа. Защита рефератов по творчеству писателей марийской литературы.	2		2
	Самостоятельная работа. Подготовка рефератов по творчеству марийских писателей.	2		3
Раздел 7 Мордовская литература	Тема 7.1 Развитие мордовской литературы Классики мордовской литературы М. Безбородов и П. Кириллов, основные произведения	2		1
	Практическая работа. Чтение стихотворений наизусть.	2		2
Раздел 8 Удмуртская литература	Тема 8.1 Развитие удмуртской литературы	2		1
	Практическая работа. Женская поэзия. Особенности лирики. Ашальчи Оки.	2		2
	Тема 8.2. Жизнь и творчество Флора Васильева	2		1
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ стихотворения Ф. Васильева. Чтение и анализ стихотворений Ашальчи Оки.	2		3
	Выполнение индивидуального проекта	10		

	Итого	84	14	
--	--------------	-----------	-----------	--

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видеолекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов, выполнение практических работ, разбор конкретных ситуаций как индивидуально, так и в малых группах, и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – просмотр и обсуждение видеоматериалов, групповые инсценировки, диспут, творческие задания, выполнение проектов и т. д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1- «Этнический состав Поволжья» - Просмотр и обсуждение фильма «Две судьбы одного народа. Болгария». (т/к «Россия-Культура» 2019 г.) – 2 часа

Тема 2.2. «Булгарский период. Творчество Кол Гали» - Просмотр и обсуждение отрывка из балета «Сказание о Юсуфе» татарского гос. театра оперы и балета им. М. Джалиля - 2 часа

Тема 2.2. «Булгарский период. Творчество Кол Гали» - Просмотр документального фильма о просветительской деятельности Каюма Насыри. – 2 часа

Тема 3.1. «Габдулла Тукай. Жизнь и творчество. Тематика произведений» - Г. Тукай и Н.А. Некрасов: типологические параллели и межлитературные диалоги М.Ю. Лермонтов и Г. Тукай: диалог культур. Г. Тукай и А.С. Пушкин. Сказки Г. Тукая: групповые инсценировки – 2 часа

Тема 4.1 «Галимжан Ибрагимов «Яш йорэклэр» (Молодые сердца)» - Просмотр и обсуждение отрывка из театральной постановки -2 часа

Тема 4.2. «Основные этапы творчества Г. Камала. Формирование татарской драматургии» - Посещение спектакля татарского академического

театра им. Г.Камала – 2 часа

Тема 4.3. «Жизнь и творчество Хади Такташа «Жир уллары трагедиясе» - Проблематика и образный мир «Трагедии сынов земли» Х. Такташа. Диспут – 2 часа.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

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

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Реферат
Л.Р.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Устный опрос
Л.Р.6 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;	Сочинение
Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	Устный опрос
Л.Р.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	Тестирование

Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Контрольная работа
Л.Р.10 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	устный опрос
Л.Р.15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	устный опрос
Метапредметные результаты	
М.Р.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Контрольная работа
М.Р.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Презентация
М.Р.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Сочинение
М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Реферат
М.Р.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые	Сочинение

средства.	
М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Презентация
Предметные результаты	
П.Р.1; сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Тест
П.Р.2 владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;	Реферат
П.Р.3; сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;	Реферат, устный опрос
П.Р.4 сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;	Презентация, сочинение
П.Р.5 сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;	Реферат, сочинение, устный опрос
П.Р. 6 обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;	Реферат, устный опрос, презентация
П.Р.7 овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими,	Тест

пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;	
П.Р.8. сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;	Тест, сочинение
П.Р.9 сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;	Устный опрос, контрольная работа
П.Р.10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;	Реферат, контрольная работа
П.Р. 11 сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.	Контрольная работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер Mozilla Firefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-Lite Mega Codec Pack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Родная литература [Электронный ресурс]: учебник / авт.–сост. Р.Р. Валиуллина, Д.Д. Гурьянова, К.М. Тухбатуллина, С.В. Журавлева. – Казань: Изд–во «Познание» Казанского инновационного университета им. В.Г.Тимирязова, 2019. – 156 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14593>

Дополнительная литература

1. Литература народов России [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Р.З. Хайруллина, Т.И. Зайцевой. – Москва : ИНФРА–М, 2019. – 395 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=343397>
2. Города России [Электронный ресурс] : энциклопедия / гл. редактор В.И. Данилов-Данильян. - Москва: ООО "Издательство "Энциклопедия", 2019. – 731 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=348481>
3. Зиганшин И.И. Краеведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.И. Зиганшин, Б.Г.Кадыров; КИУ им. В.Г.Тимирязова. – 3 е изд, доп. –Казань: Изд–во «Познание», 2017. – 216 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14495>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра высшей математики и
информационных технологий**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ПД.01 ИНФОРМАТИКА**

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.
Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор. Фатхуллина А.А., преподаватель кафедры «Высшая математика и информационные технологии»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе основного общего образования

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Высшая математика и информационные технологии»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине ПД.01 Информатика составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предназначена для обучающихся, осваивающих общеобразовательную подготовку.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ПД.01 Информатика входит в общеобразовательный цикл, является профильной дисциплиной, которая подразумевает её освоение по углубленному уровню среднего общего образования. Предполагает взаимосвязь с такими дисциплинами как ОУД.04 Математика.

1.3. Требуемые результаты освоения

Освоение содержания учебной дисциплины ПД.02 Информатика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения:

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

Л.Р. 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р. 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Метапредметные результаты освоения:

М.Р. 3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

М.Р. 4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

М.Р. 5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований

эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.Р. 9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1. Сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;

П.Р. 2. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;

П.Р.3. Владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

П.Р.4. Владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

П.Р.5. Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

П.Р. 6. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных;

П.Р. 7. Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

П.Р.8. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;

П.Р.9. Овладение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;

П.Р.10. Владение универсальным языком программирования высокого уровня (по выбору), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умением использовать основные управляющие конструкции;

П.Р.11. Владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; владение элементарными навыками формализации прикладной задачи и документирования программ;

П.Р.12. Сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа

этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;

П.Р.13. Сформированность представлений об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии "операционная система" и основных функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

П.Р.14. Сформированность представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;

П.Р.15. Владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

П.Р.16. Владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами;

П.Р.17. Сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных

1.4. Количество часов на освоение программы

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося составляет 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов, включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя 10 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	39
в том числе:	
лекционные занятия	86
практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	78
включая выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя	10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.01 Информатика

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала Тема №1 Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО. (Дискуссия)	2	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу. Подготовка к тестированию.	2		3
Раздел 1. Информационная деятельность человека	Содержание учебного материала Тема №2 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	2		1
	Практическое занятие №1 Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними.	4		2
	Практическое занятие №2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).			
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к тестированию.	2		3
	Содержание учебного материала Тема №3 Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения (Мозговой штурм). Электронное правительство	2	1	2
	Практическое занятие №3 Правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Практическое занятие №4 Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии. Практическое занятие №5 Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). Портал государственных услуг.	6		2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к тестированию.	4		3
Раздел 2. Информационные процессы	Содержание учебного материала Тема №4-5 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. <i>Представление информации в двоичной системе счисления.</i>	4		1
	Тема №6 Арифметические действия в различных системах счисления	2		1
	Тема №7	2	2	2

	Достоинства и недостатки различных систем счисления (Дискуссия)			
	Практическое занятие №6 Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеoinформации.	4		1
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	4		3
	Содержание учебного материала Тема№8 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.	2		1
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	2		3
	Содержание учебного материала Тема№9-10 Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. <i>Алгоритмы и способы их описания</i>	6		1
	Практическое занятие№7 Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов. Практическое занятие№8 Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели. (Работа в малых группах)	4	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	4		3
	Содержание учебного материала Тема№11 Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	4		1
	Практическое занятие№9 Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче.	2		2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой Подготовка к устному опросу.	6		3
	Содержание учебного материала Тема№12 Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.	2		1
	Практическое занятие №10 АСУ различного назначения, примеры их использования. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности. (Работа в малых группах)	4	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой Подготовка к устному опросу.	2		3
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	Содержание учебного материала Тема№13 <i>Архитектура компьютеров.</i> Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. «Вреден ли компьютер для здоровья человека?» (Мозговой штурм).	4	2	1,2
	Тема№14 Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. «Внешние носители информации – недостатки и достоинства» (Мозговой штурм).	2	1	1,2
	Самостоятельная работа 1.Работа с конспектом и литературой Работа с конспектом и литературой. Подготовка к проверочной работе.	6		3

	Тема№15 Тенденции развития технологий. «Придумать, описать и охарактеризовать компьютер XXII века» (Творческое задание)	4	2	3
	Содержание учебного материала Тема№16 Объединение компьютеров в локальную сеть.	2		1
	Тема№17 Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	4		2
	Практическое занятие №11 Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети. Защита информации, антивирусная защита. (Работа в малых группах)	2	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к проверочной работе.	6		
	Содержание учебного материала Тема№18 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2		1
	Практическое занятие №12 Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности. (Работа в малых группах)	2	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к тестированию.	4		3
Раздел 4. Технологии создания и преобразов ания информаци онных объектов	Содержание учебного материала Тема№19 Понятие об информационных системах <i>и автоматизации информационных процессов.</i>	4		1
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой Подготовка к устному опросу.	2		
	Содержание учебного материала Тема№20 Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	4		1
	Практическое занятие №13 <i>Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов</i> Гипертекстовое представление информации.	4		2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой Подготовка к проверочной работе.	4		3
	Содержание учебного материала Тема№21 Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	4		1
	Практическое занятие№14 <i>Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).</i>	4		2
	Практическое занятие№15 <i>Средства графического представления статистических данных (деловая графика).</i>	4	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу	2		3

	<p>Содержание учебного материала Тема№22 Представление об организации баз данных и системах управления ими.</p> <p>Тема№23 Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др.</p> <p>Тема№24 Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.</p>	6		1
	<p>Практическое занятие №17 Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.</p> <p>Практическое занятие№18 Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.</p> <p>Практическое занятие №19 Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. (Работа в малых группах)</p>	6	2	2
	<p>Практическое занятие№20 Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. (Работа в малых группах)</p>	6	4	2
	<p>Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу</p>	8		3
	<p>Содержание учебного материала Тема№25 <i>Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.</i></p>	2		1
	<p>Практическое занятие №21-22 Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования. (Работа в малых группах). <i>Примеры геоинформационных систем</i></p>	4	2	2
	<p>Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.</p>	2		3
	<p>Содержание учебного материала Тема№26 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p> <p>Тема№27 Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.</p>	4		1
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии	<p>Практические занятия №23 Браузер. Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.</p> <p>Практическое занятие№24 <i>Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.</i></p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.</p>	6		3
	<p>Содержание учебного материала Тема№28 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.</p> <p>Тема№29 Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.</p>	4		1
	<p>Практическое занятие №25 Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.</p>	2		2
	<p>Практическое занятие№26</p>	2	2	2

	Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. (Работа в малых группах)			
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к проверочной работе.	4		3
	Содержание учебного материала Тема№30 Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.	2		1
	Практическое занятие№ 27 Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.	2		2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой Подготовка к устному опросу	2		3
	Содержание учебного материала Тема№31 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, <i>видеоконференция</i> , <i>Интернет-телефония</i> .	2		1
	Тема№32 Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. (Дискуссия)	2	2	2
	Тема№33 Интернет-журналы и СМИ	2		1
	Практическое занятие №28 Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	2		2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	2		
	Содержание учебного материала Тема№34 Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). (Дискуссия)	4	2	2
	Практическое занятие №29 Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании. (Работа в малых группах)	2	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	4		3
	Выполнение индивидуального проекта. Оказание тьютерской помощи обучающимся.	10		2,3
Всего		234	39	

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)

Курсивом выделен материал, который при изучении информатики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выполнение заданий, работа индивидуально и в малых группах, устный опрос и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – диспут, дискуссии, мозговой штурм, работа в малых группах, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО. (Дискуссия) - 2 часа;

Тема 3. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения (Мозговой штурм) – 2 часа;

Тема 7. Достоинства и недостатки различных систем счисления (Дискуссия) – 2 часа;

Практическое занятие №8. Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели. (Работа в малых группах) – 2 часа;

Практическое занятие №10 АСУ различного назначения, примеры их использования. Демонстрация использования различных видов АСУ на

практике в социально-экономической сфере деятельности. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Тема 13. «Вреден ли компьютер для здоровья человека?» (Мозговой штурм) - 2 часа;

Тема 14. «Внешние носители информации – недостатки и достоинства» (Мозговой штурм). – 1 час;

Тема 15. «Придумать, описать и охарактеризовать компьютер XXII века» (Творческое задание) – 2 часа;

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (Работа в малых группах.) - 2 часа;

Практическое занятие №11 Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети. Защита информации, антивирусная защита. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Практическое занятие №12 Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). (Работа в малых группах) - 2 часа;

Практическое занятие №16 Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики (Работа в малых группах) - 2 часа;

Практическое занятие №19. Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Практическое занятие №20 Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Практическое занятие №21-22 Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования. (Работа в малых группах). - 2 часа;

Практическое занятие №26 Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. (Работа в малых группах) - 2 часа;

Тема 32. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. (Дискуссия) - 2 часа;

Тема 34. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). (Дискуссия) – 2 часа;

Практическое занятие №29. Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании. (Работа в малых группах) – 2 часа;

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Л.р. 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	Устный опрос, Тестирование
Л.р. 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	Проверочная работа, Практическое задание
Л.р. 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Проверочная работа, Практическое задание, Тестирование, Устный опрос
М.р. 3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.	Проверочная работа, Практическое задание, Тестирование, Устный опрос
М.р. 4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	Проверочная работа, Практическое задание, Тестирование, Устный опрос
М.р. 5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	Устный опрос. Тестирование

безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	
М.р. 9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Проверочная работа, Практическое задание, Тестирование, Устный опрос
П.р.1.Сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;	Тестирование, Устный опрос
П.р.2. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;	Проверочная работа, Практическое задание, Устный опрос
П.р.3 Владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;	Практическое задание
П.р.4.Владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;	Практическое задание
П.р.5. Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;	Устный опрос
П.р.6. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных;	Практическое задание
П.р.7. Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;	Устный опрос. Тестирование
П.р.8. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира	Тестирование, Устный опрос

П.р.9. Владение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки	Проверочная работа, Устный опрос
П.р.10. Владение универсальным языком программирования высокого уровня (по выбору), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умением использовать основные управляющие конструкции	Устный опрос
П.р.11. Владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; владение элементарными навыками формализации прикладной задачи и документирования программ	Устный опрос Практическое задание
П.р.12. Сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы	Тестирование, Устный опрос
П.р.13. Сформированность представлений об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии "операционная система" и основных функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений	Тестирование, Устный опрос
П.р.14. Сформированность представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ	Устный опрос
П.р.15. Владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними	Устный опрос
П.р.16. Владение опытом построения и использования компьютерно-математических	Устный опрос

<p>моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами</p>	
<p>П.р.17. Сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных</p>	<p>Устный опрос</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. АСТЕР – программа позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Информатика 10-11 класс (базовый уровень): в 2х ч. Ч.1: учебник / Н.В.Макарова, Ю.Ф.Титова, Ю.Н. Нилова, К.В.Шапиро; под ред. Н.В.Макаровой. – Москва : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019. – 384 с.
2. Информатика 10-11 класс (базовый уровень): в 2х ч. Ч.2: учебник / Н.В.Макарова, Ю.Ф.Титова, Ю.Н. Нилова, С.Б.Зеленина, Е.В.Лебедева; под ред. Н.В.Макаровой. – Москва : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019. – 368 с.
3. Сергеева, И.И. Информатика [Электронный ресурс]: учебник / И. И. Сергеева, А. А. Музалевская, Н. В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп.. – М. : ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017. – 384 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=138953>

Дополнительная литература:

4. Угринович, Н.Д. Информатика [Электронный ресурс] : учебник / Н.Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2018. — 377 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924189>
5. Немцова, Т. И. Практикум по информатике. Ч. 2. Компьютерная графика и Web-дизайн. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. И. Немцова [и др.] ; под ред. Л. Г. Гагариной. – М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018 – 288 с. – Режим доступа:<https://new.znanium.com/read?id=328146>
6. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 133 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442310>
- 7.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- <https://edu.ieml.ru/my/> - Электронные курсы КИУ
- <http://znanium.com/catalog/> - Электронная библиотечная система znanium.com
- <https://support.office.com> - Сайт справки и обучения Microsoft Office



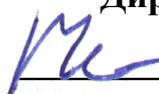
**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал**

Колледж

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ПД.02 Химия

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г.10.мес.

**Квалификация выпускника - техник-технолог
базовая подготовка**

Нижекамск 2020

Автор программы: Бариева Р.Н., к.х.н., преподаватель кафедры «Технология и организация общественного питания»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения

Рабочая программа по дисциплине «Химия» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 20.02.01 Рациональное использование природохозяйственных комплексов.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ПД.02 «Химия» входит в общеобразовательный цикл, относится к профильным дисциплинам.

Данный курс направлен на формирование у студентов знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.

Предназначена для студентов осваивающих общеобразовательную подготовку.

1.3. Требования к результатам освоения:

Личностные результаты освоения:

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

Л.Р 7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно – исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.Р 9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р3 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;

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

М.Р 9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П.Р.2 владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

П.Р.4 сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

П.Р.5 владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

П.Р.6 сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 281 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 190 часов; самостоятельной работы обучающегося 91 час, выполнение индивидуальных проектов – 10 ч.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	281
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	190
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	46
в том числе:	
лекционные занятия	94
практические занятия	84
Лабораторные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе - индивидуальные проекты	91 10
Форма промежуточной аттестации	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Объем часов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Уровень освоения
			Аудиторных	Интерактивных	
1	2		3		4
Раздел 1. Общая и неорганическая химия					
Тема 1.1	1	Основные понятия и законы химии	6		1
	<p>Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.</p> <p>Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.</p> <p>Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.</p>				
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспекта. Решение задач на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе; количества вещества и т.д.</p>		1		3
Тема 1.2.	1	Периодический закон и периодическая система элементов Д.И.Менделеева и строение атома.	8	2	1,2
	<p>Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).</p> <p>Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. <i>s</i>-, <i>p</i>- и <i>d</i>-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.</p> <p>Круглый стол на тему: Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.</p>				
	<p>Практические занятия: Решение качественных задач по теме: «Строение атома» Расчет количества протонов, нейтронов, электронов в атомах различных химических элементов. Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.</p>		4		2,3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>		10		3

		Подготовить сообщение на тему «Открытие периодического закона» Расчет количества протонов, нейтронов, электронов в атомах различных химических элементов. Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.			
Тема 1.3.	1	Строение вещества	8	4	1,2
	<p>Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.</p> <p>Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.</p> <p>Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. физические свойства металлов.</p> <p>Дискуссия на тему: Физические свойства металлов, их значение для развития современного производства.</p>				
	<p>Практические занятия Работа в малых группах по теме «Типы химической связи» Решение задач на нахождение объемной и массовой доли компонентов смеси, массовой доли примесей.</p>		8	2	2,3
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и Интернет - ресурсами. Составление таблицы «Классификация дисперсных систем»; сравнительной характеристики типов химической связи. Решение задач на нахождение объемной и массовой доли компонентов смеси, массовой доли примесей.</p>		10		3	
Тема 1.4.	1	Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация.	8	4	1,2
	<p>Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов. Массовая доля растворенного вещества.</p> <p>Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.</p>				

	Круглый стол на тему: Вода – источник жизни и химическое соединение				
	Лабораторная работа № 1 «Приготовление растворов с заданной массовой долей из кристаллических веществ»		2		2,3
	Практические занятия Решение задач на массовую долю растворенного вещества. Реакций ионного обмена.		8		2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач на нахождение массовой доли растворенного вещества. Подготовка к практической работе «Приготовление раствора заданной концентрации». Составление уравнений электролитической диссоциации, реакций ионного обмена. Подготовить сообщение на тему «Растворы вокруг нас»		10		3
Тема 1.5.	1	Классификация неорганических соединений и их свойства.	10	4	1,2
	Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.				
	Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.				
	Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Гидролиз солей.				
	Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.				
	Дискуссия на тему: Особенности получения различных неорганических соединений.				
	Лабораторная работа №2 «Классы неорганических соединений»		2		2,3
	Практические занятия. Работа в малых группах на тему: «Генетическая связь между классами неорганических соединений» Решение расчётных задач по уравнениям реакций.		8	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Составление обобщающей таблицы по номенклатуре и химическим свойствам основных классов неорганических		10		3

	соединений. Подготовить доклад на тему: «Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля».				
Тема 1.6.	1	Химические реакции	8	2	1,2
	<p>Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.</p> <p>Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.</p> <p>Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.</p> <p>Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.</p> <p>Круглый стол на тему: Основания для классификации химических реакций: классические и современные подходы</p>				
	<p>Практические занятия Работа в малых группах на тему «Окислительно-восстановительные реакции», коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.</p>		2	2	2,3
	<p>Лабораторная работа № 3 «Влияние концентрации реагирующих веществ на скорость реакции»</p>		1		2,3
	<p>Лабораторная работа № 4 «Окислительно-восстановительные реакции»</p>		1		2,3
	<p>Практические занятия Решение расчётных задач по термохимическим уравнениям. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса. Решение качественных задач по теме: «Химическое равновесие и способы его смещения».</p>		6		2,3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой Составление схемы: «Классификация химических реакций». Решение вариативных задач. Расстановка коэффициентов в окислительно-восстановительных реакциях методом электронного баланса</p>		5		3
Тема 1.7.	1	Металлы и неметаллы	8	2	1,2
	<p>Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия.</p>				

Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные. Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности. Диспут «Роль металлов в пищевой промышленности»				
Практические занятия «Коррозия металлов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.		4	4	2,3
Лабораторная работа № 5 «Коррозия металлов»		2		2,3
Практические занятия Решение расчётных задач на определение практического и теоретического выхода продукта реакции. Решение вариативных задач.		4		2,3
Самостоятельная работа обучающихся Характеристика типичных металлов и неметаллов по выбору обучающегося. Подготовка к практической работе «Решение экспериментальных задач на идентификацию неорганических соединений». Подготовить доклад на тему «Роль металлов в истории человеческой цивилизации», «Химия металлов в моей профессиональной деятельности».		5		3
Раздел 2. Органическая химия				
Тема 2.1.	1	Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	10	1
	Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии. Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC. Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.			

	Практические занятия Структурные формулы органических веществ, изомеры и гомологи; Изготовление и сравнение моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.	4		2
	Работа в малых группах, составление моделей пространственного строения молекул органических соединений.	4	4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему: «Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии». Составление структурных формул органических веществ, их изомеров и гомологов.	10		3
Тема 2.2.	1 Углеводороды и их природные источники.	10		1
	Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.			
	Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.			
	Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.			
	Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.			
	Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.			
	Практические занятия. Работа в малых группах на тему «Изучение свойств и получение углеводородов», коллективное обсуждение наблюдений и полученных результатов, расчет выхода продуктов химической реакции.			
	Диспут: «Углеводородное сырье в повседневной жизни человека»			
Лабораторная работа № 6 «Изучение свойств и получение углеводородов»	2		2,3	
Практические занятия Структурные формулы углеводородов, изомеры и гомологи; Название углеводородов по международной номенклатуре IUPAC. Решение задач на нахождения молекулярной формулы газообразного углеводорода.	4		2,3	
Самостоятельная работа обучающихся	10		3	

	<p>Изготовление моделей молекул различных углеводов. Название веществ по международной номенклатуре IUPAC. Составление и решение генетических цепочек. Решение задач на нахождения молекулярной формулы газообразного углеводорода. Подготовить доклад на тему по выбору: «Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия», «Углеводородное топливо, его виды и назначение», «Экологические аспекты использования углеводородного сырья» и др.</p>					
<p>Тема 2.3.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: top;">1</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Кислородсодержащие органические соединения.</p> <p>Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.</p> <p>Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.</p> <p>Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.</p> <p>Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.</p> <p>Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.</p> <p>Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы:</p> </td> </tr> </table>	1	<p>Кислородсодержащие органические соединения.</p> <p>Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.</p> <p>Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.</p> <p>Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.</p> <p>Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.</p> <p>Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.</p> <p>Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы:</p>	<i>10</i>		<i>1</i>
1	<p>Кислородсодержащие органические соединения.</p> <p>Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.</p> <p>Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.</p> <p>Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.</p> <p>Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.</p> <p>Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.</p> <p>Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы:</p>					

	окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств. Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза $\frac{3}{4}$ ® полисахарид.			
	Практические занятия. Работа в малых группах по темам «Изучение химических свойств спиртов». «Изучение химических свойств карбоновых кислот и их производных». коллективное обсуждение полученных результатов, составление уравнений химических реакций и осуществление расчетов.	4	4	2,3
	Диспут: «Значение кислородсодержащих органических соединений в живой природе и повседневной жизни человека»	2	2	2,3
	Лабораторная работа № 7 «Изучение химических свойств спиртов»	1		2,3
	Лабораторная работа № 8 «Изучение химических свойств карбоновых кислот и их производных»	1		2,3
	Практические занятия по теме «Кислородсодержащие органические соединения». Генетическая связь между классами органических соединения.	8		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной, справочной литературой. Составление и решение генетических цепочек.	10		3
Тема 2.4.	1 Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.	8		1
	Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств.			
	Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.			
	Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.			
	Полимеры. Белки и полисахариды как биополимеры. Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и термореактивные пластмассы. Представители пластмасс. Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.			
	Практические занятия на тему: «Азотсодержащие органические соединения. Полимеры». Составление и решение генетических цепочек	6		2,3
	Диспут «Биологические функции белков в организме, проблема белкового дефицита продуктов питания»	2	2	2,3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной, справочной литературой и Интернет - ресурсами. Подготовить доклад на тему по выбору: «Биологические функции белков», «Белковая основа иммунитета», «Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы». Подготовка к практическим работам и дифференцированному зачёту</p>	10		3
Всего:		281	46	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И.Менделеева и строение атома. Круглый стол на тему: Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Тема 1.3. Строение вещества. Дискуссия на тему: Физические свойства металлов, их значение для развития современного производства.

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация. Круглый стол на тему: Вода – источник жизни и химическое соединение.

Тема 1.5 «Классификация неорганических соединений и их свойства». Дискуссия на тему: Особенности получения различных неорганических соединений. Работа в малых группах на тему «Генетическая связь между классами неорганических соединений», коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.

Тема 1.6 «Химические реакции». Круглый стол на тему: Основания для классификации химических реакций: классические и современные подходы. Работа в малых группах на тему «Окислительно-восстановительные реакции», коллективное обсуждение полученных результатов, коллективное обсуждение решение ситуационных задач

Тема 1.7 «Металлы и неметаллы». Диспут «Роль металлов в пищевой промышленности». Работа в малых группах на тему«Коррозия металлов», коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Работа в малых группах, составление моделей пространственного строения молекул органических соединений.

Тема 2.2. «Углеводороды и их природные источники». Диспут «Углеводородное сырье в повседневной жизни человека». **Работа в малых группах** на тему «Изучение свойств и получение углеводородов», коллективное обсуждение наблюдений и полученных результатов, расчет выхода продуктов химической реакции.

Тема 2.3 «Кислородсодержащие органические соединения». Диспут «Значение кислородсодержащих органических соединений в живой природе и повседневной жизни человека» **Работа в малых группах на темы** «Изучение химических свойств спиртов»; «Изучение химических свойств карбоновых кислот и их производных», коллективное обсуждение полученных результатов, составление уравнений химических реакций и осуществление расчетов.

Тема 2.4. «Азотсодержащие органические соединения. Полимеры». Диспут «Биологические функции белков в организме, проблема белкового дефицита продуктов питания».

Темы индивидуальных проектов

1. Получение меди раствором сульфата меди.
2. Вклад ученых химиков в победу над фашизмом в Великой Отечественной войне.
3. Использование нефтепродуктов.
4. Синтетические высокомолекулярные соединения и полимерные материалы на их основе.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р.4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	устный опрос, защита реферата
Л.Р.7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	устный опрос, защита реферата
Л.Р.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	устный опрос, защита реферата
Л.Р.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	устный опрос, защита реферата
Метапредметные результаты	
М.Р.3 владение навыками познавательной, исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к	Лабораторная работа, проверочная работа

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
М.Р.8 владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	устный опрос, защита реферата
М.Р.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	устный опрос, защита реферата
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	устный опрос, практическое занятие
П.Р.2 владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;	устный опрос, практическое занятие, контрольная работа
П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;	лабораторная работа, практическое занятие, контрольная работа
П.Р.4 сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;	лабораторная работа, контрольная работа, практическое занятие
П.Р.5 владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ.	лабораторная работа

П.Р.6 сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.	устный опрос, защита реферата
---	-------------------------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Лаборатория химии

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; **сложное оборудование:** лабораторное оборудование: шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ; **особо сложное оборудование:** ТСО: видеопроекционное оборудование; компьютер с программным обеспечением и подключением к сети «Интернет»;

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ (idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Химия 10 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник / В.В.Еремин, Н.Е.Кузьменко, В.И.Теренин и [др.]; под редакцией В.В.Лунина. – 6-е изд., перераб. – Москва : Дрофа, 2019. – 207 с. –Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7936-62>

Химия 11 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс] : учебник / В.В.Еремин, Н.Е.Кузьменко, А.А.Дроздов и [др.]; под редакцией В.В.Лунина. – 5-е изд., перераб. – Москва : Дрофа, 2019. – 226 с. –Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7937-63>

Мартынова, Т. В. Химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общ. ред. Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 368 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/439067>

Дополнительная литература:

Анфиногенова, И. В. Химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437652>

Богомолова, И.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Богомолова И.В. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с.- Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=254654>

Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 198 с. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1092964>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижнекамский филиал
Колледж**

Кафедра
техносферной и
экологической безопасности

**Рабочая программа дисциплины
ПД.03 Биология**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника –техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Автор: Бариева Р.Н., к.х.н., преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры техносферной и экологической безопасности

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения

Рабочая программа по дисциплине «Биология» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данный курс биологии направлен на формирование у студентов знаний о живой природе, ее отличительных признаках, уровневой организации и эволюции, и включает сведения об общих биологических закономерностях, проявляющихся на разных уровнях организации живой природы.

Предназначена для студентов осваивающих общеобразовательную подготовку.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ПД.03 Биология входит в общеобразовательный цикл, относится к профильным дисциплинам.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

Личностные результаты освоения:

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

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

Метапредметные результаты освоения:

М.Р 3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.Р 4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

Предметные результаты освоения:

П.Р.1 сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П.Р.2 владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

П.Р.4 сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

П.Р.5 сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения;

П.Р.6 сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;

П.Р.7 сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;

П.Р.8 владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

П.Р.9 владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

П.Р.10 сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение:

максимальной учебной нагрузки 258 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часа; самостоятельной работы обучающегося 86 часов (включая самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя). Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, который проводится после завершения изучения дисциплины за счет часов, отведенных учебным планом на её изучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	258
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	172
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	44
в том числе:	
лекционные занятия	88
практические/семинарские занятия	84
Самостоятельная работа обучающегося (всего) включая	86
выполнение индивидуальных проектов обучающимся под руководством преподавателя	10
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические/семинарские занятия (в том числе активные и интерактивные формы проведения занятий), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Биология как наука.	8		1
	<p>История развития биологии. Место биологии в системе наук и её связь с другими науками. Этапы становления биологии как науки. Методы исследования, применяемые в биологии. Роль биологии в становлении современной естественнонаучной картины мира.</p> <p>Сущность и свойства живого. Понятие «жизнь». Современные научные представления о сущности жизни. Основные свойства, характеризующие живую материю.</p> <p>Уровни организации живой материи. Уровни организации живой материи от молекулярно-генетического до биосферного. Характеристика биологических систем. Методы изучения живой природы на надорганизменных уровнях</p>			
	<p>Семинарские занятия Темы для подготовки к семинарам: 1. Роль биологии в становлении современной естественнонаучной картины мира. 2. Нобелевские лауреаты в области биологии. 3. Научные представления о сущности жизни 4. Общая характеристика уровней организации живой материи.</p>	6		3

	5. Принципы и методы биологии, как науки 6. Понятие биологической системы			
	<i>Круглый стол: «Биологи – Нобелевские лауреаты»</i>		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом и литературой	6		
Раздел 2.	Молекулярно-генетический уровень организации живой материи	10		1,3
	Особенности химического состава клетки. Клетка, как система химических веществ. Понятие мономеров и биополимеров. Органические и неорганические соединения клетки. Микро, макроэлементы жизни. Роль витаминов. Вода. Вода, как химическое вещество. Структура и свойства воды, как химического вещества. Физические свойства воды. Уникальность свойств воды. Значение воды в живых организмах. Общая характеристика основных биополимерных веществ живой клетки. Углеводы. Классификация углеводов. Запасные углеводы: крахмал, гликоген. Липиды. Строение липидов. Значение липидов в живой природе. Белки. Состав белков. Структурная единица белка – аминокислота. Строение и виды аминокислот. Строение белковых молекул. Структура белка: первичная, вторичная, третичная. Денатурация и ренатурация белков. Функции белка. Нуклеиновые кислоты. Дезоксирибонуклеиновая кислота. Рибонуклеиновая кислота. Строение нуклеотида ДНК и РНК. Особенности строения и структуры. Принцип комплементарности в структуре ДНК. Значение нуклеиновых кислот, как материальных носителей и хранителей наследственной информации. Типы РНК. Функции РНК. Аденозинтрифосфорная кислота. Строение, состав, функции. Основной аккумулятор энергии – молекула АТФ.			

	<p>Семинарские занятия Темы для подготовки к семинарам: 1. Общая характеристика химического состава клетки 2. Вода. Уникальные свойства воды. Жизнь и вода. 3. Углеводы и липиды, как энергетические молекулы жизни. Значение АТФ 4. Белки. Роль белков в жизнедеятельности живой клетки. 5. ДНК и РНК. Особенности строения и структуры. Значение в живой природе 6. Что такое ферменты и витамины. Их роль в обеспечении здоровья человека. 7. Роль макро-, микроэлементов и витаминов в организме человека</p>	8		
	<p><i>Диспут «Роль макро-, микроэлементов и витаминов в организме человека»</i> <i>Круглый стол: «Белки и жизнь на Земле»</i></p>		4	3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом и литературой. Чтение учебной литературы по теме: «Молекулярно-генетический уровень организации живой материи»</p>	8		
Раздел 3.	<p>Структура и функции клетки Развитие знаний о клетке Открытие и изучение клетки (Р. Гук, Р. Вирхов, К. Бэр, М. Шлейден и Т. Шванн). Создание и основные положения клеточной теории. Цитология – наука о клетке. Развитие цитологии, как науки. Методы цитологии. Неклеточные формы жизни. Вирусы и бактериофаги Строение клетки. Основные органоиды животной и растительной клетки, их строение и функции: Цитоплазматическая мембрана, ядро (ядерная оболочка, ядерный сок) и</p>	12		1,2

	<p>ядрышко,хроматин.Цитоплазма.Надмембранный комплекс животных клеток. Гликокаликс. Мембранный транспорт.митохондрии, эндоплазматический ретикулум и рибосомы, лизосомы, пластиды, аппарат Гольджи, вакуоль, цитоскелетные единицы, органоиды движения. Сходство и различие строения и функционирования растительной и животной клетки. Многообразие клеток в живой природе. Сходства и различия в строении прокариотических и эукариотических клеток.</p> <p>Обмен веществ и энергии в клетке.Понятие метаболизма. Анаболизм, катаболизм. Энергетический обмен у аэробных и анаэробных организмов. Безкислородный этап: Гликолиз, общая характеристика, значение. Кислородный этап. Клеточное дыхание. Основные типы питания организмов: автотрофный, гетеротрофный, миксотрофный. Режим питания человека.</p> <p>Пластический обмен. Фотосинтез. История открытия фотосинтеза. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Химическая формула фотосинтеза.Значение фотосинтеза в живой природе. Бактериальный фотосинтез. Хемосинтез.</p>			
	<p>Семинарские занятия</p> <p>Темы для подготовки к семинару:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль клеточной теории в становлении современной естественнонаучной картины мира. 2.Характеристика основных органоидов клетки, их функции. 3. Неклеточные формы жизни. Вирусы и бактериофаги. 4. Основные типы питания организмов. 5. Правильное питание в жизни человека 6.Роль хемосинтезирующих бактерий на Земле. 7. Фотосинтез. Его значение в биосфере 	12		3

	<p><i>Диспут «Применяемые меры профилактики распространения вирусных инфекций в настоящее время и их эффективность»</i></p> <p><i>Круглый стол «Живая клетка: интересные факты»</i></p> <p><i>Работа в малых группах «Правильное питание: основные принципы и задачи»</i></p>		8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа с конспектами и литературой. Чтение учебной литературы по теме</p>	8		3
Раздел 4.	<p>Наследственная информация и ее реализация в клетке</p>	12		1
	<p>Понятие о гене. Свойства и структура гена. Генетический код. Структура и свойства генетического кода. Триплетность. Избыточность. Однозначность. Неперекрываемость. Универсальность. ДНК — источник генетической информации. Репликация. Значение репликации в сохранении постоянства наследственной информации. Биосинтез белков. Транскрипция – образование информационной РНК с матрицы ДНК. Роль разных типов РНК. Рибосома: строение, функции. Трансляция – биосинтез молекулы белка на рибосомах клетки. Роль транспортных и рибосомных РНК в синтезе белка. Генная инженерия. Общая характеристика. История формирования генной инженерии. Основные направления генной инженерии. Основные достижения: клонирование, генетически модифицированные организмы. Плюсы и минусы внедрения достижений генной инженерии в жизнь человечества. Проблемы биоэтики в вопросах генной инженерии в современном обществе.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Вопросы для подготовки к семинару:</p> <p>1. Понятие о гене и генетическом коде.</p>	12		2,3

	<p>2. Биосинтез белков.</p> <p>3. Роль транспортных и рибосомных РНК в синтезе белка.</p> <p>4. Генная инженерия.</p>			3
	<p><i>«ГМО и клонирование- польза или вред человечеству» просмотр видеоматериалов и коллективное обсуждение с высказыванием собственной точки зрения студентов по данному вопросу.</i></p> <p><i>Диспут «Проблемы биоэтики в вопросах генной инженерии в современном обществе».</i></p>		6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа с конспектом. Чтение учебной литературы на тему: «Наследственная информация и ее реализация в клетке»</p> <p>Подготовка к контрольной работе</p>	12		
Раздел 5.	Размножение и развитие организмов			1,2
	<p>Деление клетки. Митоз как основа бесполого размножения. Фазы митоза: профаза, метафаза, анафаза, телофаза. Значение и характеристика интерфазы. Биологическое значение митоза.</p> <p>Половое размножение. Мейоз. Фазы мейоза. Биологическое значение мейоза.</p> <p>Формы размножения организмов. Что такое размножение. Бесполое размножение: деление, спорообразование, фрагментация, почкование. Половое размножение. Образование половых клеток: сперматогенез, овогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение (наружное, внутреннее) у животных и растений. Двойное оплодотворение. Искусственное оплодотворение. Биологическое значение оплодотворения. Особенности размножения цветковых.</p> <p>Индивидуальное развитие организмов. Онтогенез – процесс индивидуального развития особи от момента образования зиготы до</p>	12		

	конца жизни организма. Ранние стадии онтогенеза. Органогенез. Эмбриональный период. Постэмбриональное развитие. Прямое и непрямое постэмбриональное развитие. Процесс дифференцировки клеток. Жизненный цикл растений, насекомых. Онтогенез человека. Половое здоровье человека. Репродуктивное здоровье.			3
	Практические занятия Вопросы для подготовки к семинару: 1. Митоз и мейоз. 2. Сперматогенез, овогенез. 3. Формы бесполого размножения. 4. Процесс индивидуального развития особи от момента образования зиготы до конца жизни организма	10		
	<i>Круглый стол «Половое здоровье человека. Репродуктивное здоровье» Работа в малых группах:»Сравнительная характеристика митоза и мейоза»</i>		4	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом. Чтение учебной литературы по теме: «Размножение и развитие организмов»	10		
Раздел 6.	Основы генетики и селекции Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов. Методы исследования, используемые в генетике. История формирования генетики, как науки. Законы Менделя. Закон доминирования. Закон расщепления. Полное и неполное доминирование. Закон чистоты гамет и его цитологическое обоснование. Понятие фенотипа и генотипа. Закон Т.Моргана. Определение пола.	14		

	<p>Принципы наследования, сцепленного с полом. Взаимодействие генов. Генетическое определение пола.</p> <p>Хромосомная теория наследственности. Генотип как целостная система.</p> <p>Основные формы изменчивости. Генотипическая изменчивость. Мутации. Типы и причины мутаций, мутагенные факторы.</p> <p>Комбинативная изменчивость. Возникновение различных комбинаций генов и их роль в создании генетического разнообразия в пределах вида. Эволюционное значение комбинативной изменчивости.</p> <p>Фенотипическая, или модификационная, изменчивость. Роль условий внешней среды в её развитии и проявлении признаков.</p> <p>Основные понятия и методы современной селекции: искусственный отбор, оценка наследственных качеств, родственные скрещивания, гетерозис. Достижения современной селекции.</p>			2,3
	<p>Практические занятия</p> <p>Вопросы для подготовки к семинару:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы исследования, используемые в генетике. 2. Законы Менделя. 3. Понятие фенотипа и генотипа. Закон Т.Моргана. 4. Хромосомная теория наследственности. 5. Основные формы изменчивости. 	14		
	<p><i>Работа в малых группа при решении генетических задач на определение генотипов родителей и потомков, наследование признаков сцепленных с полом, определение группы крови.</i></p> <p><i>Круглый стол: «Селекция в примерах»</i></p>		8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: чтение учебной литературы</p>	10		

	<p>по теме Основы генетики и селекции</p> <p>Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие генетики как науки 2. Основные формы изменчивости. 3. Эволюционное значение комбинативной изменчивости. 4. Роль условий внешней среды развитии изменчивости и проявлении её признаков. 5. История формирования селекции как науки 6. Достижения современной селекции. 7. Перспективы развития селекции на современном этапе развития человечества. 			
<p>Раздел 7.</p>	<p>Эволюция органического мира</p> <p>Основные эволюционные идеи. Возникновение и развитие эволюционных идей. Эволюционная теория Ламарка. Теория катастроф Кювье. Основные принципы эволюционной теории Дарвина: наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный отбор, дивергенция признаков и др. Межвидовая и внутривидовая виды борьбы. Результаты эволюции. Значение искусственного отбора. Борьба с неблагоприятными факторами внешней среды. Синтетическая теория эволюции. Понятие микроэволюции.</p> <p>Понятие вида, популяции. Вид, общая характеристика. Основные видовые критерии. Способы видообразования. Популяция – структурная единица вида. Основные характеристики популяции. Состав популяции. Изоляция, характеристика, формы: географическая изоляция, экологическая изоляция.</p> <p>Гипотезы происхождения жизни на Земле. Основные стадии и</p>	<p>10</p>		

	движущие силы антропогенеза.		
	Практические занятия Вопросы для подготовки к семинару: 1. Эволюционная теория Ламарка 2. Основные принципы эволюционной теории Дарвина 3. Гипотезы происхождения жизни на Земле. 4. Основные стадии и движущие силы антропогенеза	10	
	<i>«Результаты эволюции»- проведение викторины на закрепление знаний</i>		2
	<i>Диспут: «Актуальность теории Ламарка и Дарвина в настоящее время» Гипотезы возникновения жизни на земле.</i>		4
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектами. Чтение учебной литературы по теме: Эволюция органического мира	10	
Раздел 8.	Основы экологических знаний	10	
	Экология, как наука. Цели, задачи и методы экологии, как науки. Дифференциация, интеграция экологии с другими отраслями науки. История формирования экологических знаний. Среда обитания. Экологические факторы: абиотические, биотические, антропогенные. влияние основных абиотических факторов на живые организмы. Основные экологические законы. Закон олерантности, закон минимума. Экологическая ниша. Понятия «биогеоценоз» и «экосистема». Характеристика и структура экосистемы. Видовая структура экосистемы. Компоненты экосистемы. Цепи питания. Понятие консументов, продуцентов, редуцентов. Основные свойства экосистем: целостность, устойчивость, саморегуляция. Типы биотических связей. Круговорот веществ и энергетических потоков в экосистеме. Устойчивость и динамика		

	<p>экосистем. Смена экосистем. Примеры природных и искусственных экосистем.</p> <p>Понятие биосферы. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Состав биосферы: живое, биогенное, косное, биокосное вещество.</p> <p>Биологический круговорот. Эволюция биосферы. Роль и функции живого вещества в организации биосферы.</p> <p>Понятие техносферы. Взаимосвязь активного развития техносферы и деградации окружающей среды. Климатические изменения.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Вопросы для подготовки к семинару:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели, задачи и методы экологии, как науки. 2. Среда обитания. Экологические факторы 3. Понятия «биогеоценоз» и «экосистема». 4. Биологический круговорот. Эволюция биосферы. 	12		
	<p><i>Работа в малых группах, подготовка и защита проекта на тему «Эффективные мероприятия в борьбе с загрязнением окружающей среды»</i></p>		4	
	<p><i>Диспут: «Взаимосвязь активного развития техносферы и деградации окружающей среды»</i></p>		2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Чтение учебной литературы по теме: Основы экологических знаний</p> <p>Подготовка презентаций и рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимодействие популяций разных видов. 2. Энергетический поток в экосистемах. 3. Саморазвитие и смена экосистем. 4. Значение круговорота веществ в стабильности состояния биосферы 	12		

	5. Биогеохимические процессы в биосфере. 6. Роль живых организмов в создании осадочных пород. 7. Применение экологических знаний в практической деятельности человека. 8. Разрушение озонового слоя. Меры борьбы с разрушением озонового слоя. 9. Последствия вырубки лесов. Деградация почв. 10. Ресурсы животного мира. Красная книга.			
	Выполнение индивидуального проекта	10		
Всего:		258	44	

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)

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов, разбор конкретных ситуаций как индивидуально, так и в малых группах, и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения диспуты, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Раздел 1. Биология как наука.

Круглый стол: «Биологи – Нобелевские лауреаты»

Раздел 2. «Молекулярно-генетический уровень организации живой материи»:

Диспут «Роль в организме человека макро-, микроэлементов»

Круглый стол: «Белки и жизнь на Земле»

Раздел 3. «Структура и функции клетки»:

Диспут «Применяемые меры профилактики распространения вирусных инфекций в настоящее время и их эффективность»

Круглый стол «Живая клетка: интересные факты»

Работа в малых группах «Правильное питание: основные принципы и задачи»

Раздел 4. «Наследственная информация и ее реализация в клетке»:

«ГМО и клонирование- польза или вред человечеству» просмотр видеоматериалов и коллективное обсуждение с высказыванием собственной точки зрения студентов по данному вопросу.

Диспут «Проблемы биоэтики в вопросах генной инженерии в современном обществе». Диспут «Плюсы и минусы клонирования»

Раздел 5. Размножение и развитие организмов

Круглый стол «Половое здоровье человека. Репродуктивное здоровье»

Работа в малых группах: «Сравнительная характеристика митоза и мейоза»

Раздел 6. «Основы генетики и селекции»:

Работа в малых группах при решении генетических задач на определение генотипов родителей и потомков, наследование признаков сцепленных с полом, определение группы крови

Круглый стол: «Селекция в примерах»

Раздел 7. «Эволюция органического мира»:

«Результаты эволюции»- проведение викторины на закрепление знаний

Диспут «Актуальность теории Ламарка и Дарвина в настоящее время»
«Гипотезы возникновения жизни на земле»

Раздел 8. «Основы экологических знаний»:

работа в малых группах, подготовка и защита проекта на тему
«Эффективные мероприятия в борьбе с загрязнением окружающей среды»

Диспут: «Взаимосвязь активного развития техносферы и деградации окружающей среды»

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

Оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты освоения	Формы и методы оценки результатов освоения
Личностные результаты	
Л.Р 4 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	Устный опрос, тестирование.
Л.Р.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	Устный опрос.
Метапредметные результаты	
М.Р 3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	устный опрос, контрольная работа, реферат/доклад.
М.Р.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения	Реферат/доклад, устный опрос, тестирование, контрольная работа.

необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	
Предметные результаты	
П.Р.1 сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	устный опрос.
П.Р.2 владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;	устный опрос,
П.Р.3 владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;	Устный опрос
П.Р.4 сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;	Устный опрос
П.Р.5 сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	Тестирование, контрольная работа
П.Р.6 сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;	Реферат/долад
П.Р.7 сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;	Устный опрос, реферат/долад
П.Р.8 владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;	Тестирование, контрольная работа
П.Р.9 владение методами самостоятельной	Устный опрос

постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;	
П.Р.10 сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.	контрольная работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология 10 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / В.И.Сивоглазов, И.Б.Агафонова, Е.Т.Захарова. – Москва: Дрофа, 2019. – 256 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7891-64>
2. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология 11 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / В.И.Сивоглазов, И.Б.Агафонова, Е.Т.Захарова. – Москва: Дрофа, 2019. – 208 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7892-66>
3. Биология [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 378 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433339>

Дополнительная литература:

1. Мустафин, А.Г. Биология [Электронный ресурс]: учебник / А.Г. Мустафин, В.Б. Захаров. — Москва: КноРус, 2018. — 423 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927655>
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 358 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441999>
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере[Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 236 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/429497>

Интернет ресурсы

Электронный учебник «Биология» - <http://www.ebio.ru/>
Биология. Генетика. Задачи. - <http://www.licey.net/bio/>
Научные новости биологии - www.bio.nature.ru
Сайт учителя биологии - <http://tana.ucoz.ru/>
Виртуальная образовательная лаборатория - <http://www.virtulab.net/>
Сайт учителя биологии Позднякова А.П. - <http://www.biolog188.narod.ru/>
Сайт творческой группы Р5Я - <http://www.skeletos.zharko.ru/>
БиоДан. Тропинка в загадочный мир - <http://www.biodan.narod.ru/>
Иллюстрированная энциклопедия животных - <http://www.filin.vn.ua/index.html>
Биологическая картина мира - <http://nrc.edu.ru/est/r4/>
Электронная версия журнала «Биология» - <http://bio.1september.ru/>
Сайт преподавателя биологии - <http://www.kozlenkoa.narod.ru/indexlessons.htm>

Основная литература:

4. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология 10 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / В.И.Сивоглазов, И.Б.Агафонова, Е.Т.Захарова. – Москва: Дрофа, 2019. – 256 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7891-64>
5. Сивоглазов В.И. Биология. Общая биология 11 класс (базовый уровень) [Электронный ресурс]: учебник / В.И.Сивоглазов, И.Б.Агафонова, Е.Т.Захарова. – Москва: Дрофа, 2019. – 208 с. – Режим доступа: <https://reader.lecta.rosuchebnik.ru/read/7892-66>
6. Биология [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 378 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433339>

Дополнительная литература:

4. Мустафин, А.Г. Биология [Электронный ресурс]: учебник / А.Г. Мустафин, В.Б. Захаров. — Москва: КноРус, 2018. — 423 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927655>
5. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 358 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441999>
6. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере[Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 236 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/429497>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева
(ИЭУП)»
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-гуманитарных
дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Автор программы: Яковлева Е.Л., д.ф.н., проф. кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа курса ОГСЭ.01 Основы философии ориентирована на овладение студентами основным категориальным аппаратом философии, базовыми понятиями социально-гуманитарных наук.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Глубокое и последовательное изучение философии является одним из наиболее эффективных способов развития фундаментального научного мировоззрения, мышления и методологии. Исходные базисные понятия, категории, законы бытия представлены в философии как общечеловеческие, поскольку мир один и един, а мыслительный процесс имеет универсальный характер. Ряд тем курса ориентированы на отражение содержания «онтологического» и «антропологического» поворота, явившегося одним из самых значимых философских событий середины XX века и позволившим в новой перспективе взглянуть на динамику развития человеческого рода в бытии.

Изучение философии способствует повышению культуры мышления, глубокому пониманию многих дисциплин, поскольку каждая из них имеет свои философские основания, где возникает проблема философской экспертизы; ведет к взаимопониманию, точному выражению мыслей, оценок, умению находить ошибки в рассуждениях, распознавать главное и второстепенное, пути помощи человеку и направления усовершенствования окружающей действительности.

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

Цель курса:

освоение основных принципов, методов и категорий философии, обуславливающих корректное личностное конструктивно - творческое мышление, выработку устойчивых мировоззренческих ориентаций и выраженной гражданской позиции студентов.

Задачи изучения:

приобретение теоретико-методологических знаний по основам философских знаний и умение использовать их в учебной, научно-исследовательской и профессиональной деятельности, а также для понимания реальных процессов в жизни человека и общества.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

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

Уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

приобрести практический опыт:

- во владении философским категориальным аппаратом;
- в навыках работы с литературой философского характера, выявление главных идей;
- в умении устно и письменно излагать мысли по поводу проблемных вопросов философского характера, связанных с бытием, познанием, ценностями, свободой, смыслом жизни, глобальными проблемами современности.

Дисциплина «Основы философии» согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на формирование следующих общих (ОК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа включает следующие виды:

- подготовку к семинарским занятиям;
- чтение источников и литературы философского характера;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в период промежуточной аттестации согласно расписанию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	<i>48</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>12</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>28</i>
практические/семинарские занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические/семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интер-активных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Предмет, структура и функции философии	Лекция. Философия как особая форма сознания. Предмет философии. Специфика философского знания. Основные проблемы философии. Рационализм и иррационализм, идеализм и материализм, субъективный и объективный идеализм, монизм и дуализм. Понятие «мировоззрение», его основные формы. Отличие философского мировоззрения от мифологического и религиозного. Проблемы космоцентризма, теоцентризма и антропоцентризма как стадии эволюции философского мировоззрения. Структура философского знания: онтология, гносеология, аксиология. Общие понятия и содержание методов философии (диалектика, метафизика, догматизм, эклектика, софистика, герменевтика). Функции философии: мировоззренческая, методологическая, мыслительно-теоретическая, гносеологическая, критическая, аксиологическая, социальная, воспитательно-гуманитарная, прогностическая и их специфика	2		1
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; подготовка эссе по теме « <i>Мое понимание смысла философского ремесла</i> »	1		3
Тема 2. Философия Древнего Востока	Лекция. Особенности философии Древнего Востока. Философия Древней Индии - Ведическая философия. Философские идеи Упанишад. Буддизм как мировая философско-религиозная система: истоки, четыре благородные истины, восьмеричный путь, морально-этические нормы. Характерные черты философии Древнего Китая. Общие понятия даосизма.	2		1

	Концепция недеяния в философии Лао-цзы. Конфуцианство: основные идеи.			
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; изучение источников философии Древнего Востока по хрестоматии; заполнение таблицы «Философские направления Древнего Востока».	1		2,3
	Практическое занятие: сообщения с презентацией и составление таблицы в течение занятия 1. Особенности индийской философии. 2. Буддизм – религия и философия. 3. Философия Древнего Китая. 4. Составление таблицы «Философия Индии и Китая: общее и различное»	2		2,3
Тема 3. Античная философия	Лекция. Специфические особенности Античной философии. Общая периодизация древнегреческой философии. Греческая натурфилософия: поиски первоначала бытия (Фалес, Анаксимен, Анаксимандр. Космологизм и диалектика ранних философов (Гераклит). Атомизм Демокрита. Общие понятия софистики. «Человек есть мера всех вещей». Отрицательное и положительное в философии софистов (Протагор, Горгий и др.). Диалоги Сократа: ирония и майевтика. Философские системы Платона и Аристотеля. Роль античной философии в формировании основной проблематики европейской философии.	4		2
	Практическое занятие: проведение деловой игры «Модели философских школ».	2	2	2,3
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; подбор материалов по теме «Апории Зенона Элейского», представление их в виде презентации	1		

Тема 4. Средневековая философия	Лекция. Основные черты средневековой философии. Христианская апологетика и патристика. Основные догматы христианства Августина Блаженного. Общие понятия схоластики, номинализма и реализма. Синтез средневековой философии в системе Фомы Аквинского. Теория "двух истин". Основные положения томизма как официальной доктрины католицизма. Значение средневековой теологической философии.	2		2
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; составление таблицы на тему «Персоналии, идеи, проблемы и направления философии средневековья»	1		3 2,3
	Семинарское занятие: 1. Основная характеристика средневековой философии. Определение схоластики. 2. Раннехристианская философия: Августин и его произведение "О граде Божьем". 3. «Исповедь» Августина, ее философское содержание и значение. 4. Объясните доказательства существования бога в учении Фомы Аквинского. 5. Как вы понимаете высказывание Оригена о том, что зло (дьявол) — это небытие, прикидывающееся бытием? Как зло может стать порождением блага? Диспут: Спор об "универсалиях": реализм и номинализм. Что означает тезис «Философия — служанка богословия»?	2	2	
Тема 5. Философия эпохи Возрождения	Лекция. Основные направления философии эпохи Возрождения: гуманизм, неоплатонизм и натурфилософия. Общие понятия социально-политической философии Возрождения. Направления и значение философии Реформации. Политическая философия Никколо Макиавелли. Философия социалистов-утопистов. Учение Николая Кузанского. Философские идеи Джордано Бруно. Специфика философии Ренессанса.	2		2

	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; составление сравнительной таблицы по произведениям социалистов-утопистов (Томас Мор «Утопия», Томмазо Кампанелла «Город Солнца»).	1		
Тема 6. Философия Нового времени (XVII – XVIII вв.)	Лекция. Специфика философии Нового времени. Понятие научной революции. Развитие рационализма и эмпиризма. Р. Декарт как основатель философии Нового времени. Особенности философских идей Ф.Бэкона. Индукция и дедукция. Особенности философии Б.Спинозы. Специфика британского эмпиризма (Д. Локк, Д. Беркли, Д. Юм). Философия эпохи Просвещения. Механическая философия Галилея и Ньютона. Социальные учения Нового времени: теория общественного договора Т. Гоббса и Д. Локка.	2		2
	Семинар-учебная дискуссия: «Панельная» дискуссия о методах познания и поиске идеального метода. Рене Декарт или Френсис Бекон?	2	2	2,3
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; составление таблицы на тему «Персоналии, идеи, проблемы и направления философии Нового времени»	1		
Тема 7. Немецкая классическая философия	Лекция. Особенности немецкой классической философии. Учение И. Канта. Философская система объективного идеализма Г. Гегеля. Основные законы диалектики. Особенности идей антропологического материализма Л. Фейербаха. Диалектико-материалистическая философия К. Маркса	2		3
	Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; составление словаря понятий философии И.Канта.	1		
	Семинар: совместное чтение, изучение и обсуждение отрывков произведений И.Канта, Г.Гегеля, Л.Фейербаха по вопросам этики.	2		
Тема 8.	Лекция. Основные направления западной философской мысли XX века.	2		2

<p>Западная философия конца XIX-XX вв.</p>	<p>Проблемы неопозитивизма и аналитической философии. Теория экзистенциализма (М. Хайдеггер, А. Камю, Ж.-П. Сартр). Психоаналитическая философия З. Фрейда. Прагматизм как вклад США в западную философию. Проблема человека в современной религиозной философии (персонализм, христианский эволюционизм и неотомизм. Герменевтика, феноменология, философская антропология и синергетика. Особенности философии постмодернизма.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: Русская философская мысль. 1. Становление русской философии в XI–XVIII вв. Г.С. Сковорода. 2. Раннее Просвещение. Материализм М.В. Ломоносова и антропология А.Н. Радищева. 3. Русская философия XIX века. Философские идеи П.Я. Чаадаева. Славянофильство и западничество. 4. Философия всеединства В.С. Соловьева. 5. Русский космизм. Развитие русской философии в XX веке. Религиозные искания. Позитивизм. Подготовка презентации на вопросы темы.</p>	1		
	<p>Практическое занятие: подготовка презентации по одному представителю западной или российской философии. Презентация «своего» философа («Я считаю...мыслителем, который выражает философским языком мои взгляды на жизнь, потому, что...»)</p>	2	2	
<p>Тема 9. Философия человека</p>	<p>Лекция. Основные философские подходы к пониманию человека, его происхождения и уникальности. Решение проблемы происхождения человека с точки зрения современной науки, религии, философии. Предмет философской антропологии. Проблема определения человека. Образы человека в истории философской мысли. Теория антропосоциогенеза. Соотношение биологического и социального в человеке. Основные характеристики человека. Концепция ноосферы В.И.Вернадского.</p>	2		1

	Эволюционная теория Ч.Дарвина. Трудовая теория Ф.Энгельса. Взаимосвязь понятий индивид, личность, индивидуальность. Жизненная позиция личности, ее виды. Процесс социализации личности.			
	<p>Семинарское занятие: в форме круглого стола-обсуждения актуальных вопросов философской антропологии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Философская антропология о неразрывности социального и биологического начал в человеке. Мутации человечества: реальность или фантастика? 2. Основные характеристики личности, различные типологии личности. 3. Общие понятия и содержание потребностей и интересов, их классификация и иерархия. 4. Деятельность и ее значение в становлении личности. Категория творчества и его многообразие. 5. Соотношение свободы и ответственности личности. Этика ответственности, взаимоотношения свободы и закона. 	2	2	
Тема 10. Философия познания	<p>Лекция. Природа и структура познания, его методы. Сущность познания и его связь с практикой: основные функции практики в процессе познания. Многообразие форм познания. Соотношение чувственного и рационального в познании (эмпиризм и рационализм). Знание как результат исследования границ познания. Философия иррационального познания. Скептицизм и агностицизм. Ступени и формы процесса познания (память, воображение, интуиция). Познание и творчество.</p> <p>Особенности научного познания, его методы. Структура и функции науки. Возрастание роли науки и научного познания в современном мире, сложностях и противоречиях этого процесса (сциентизм и антисциентизм).</p> <p>Природа истины и ее многомерность. Понятия истины и заблуждения. Истина как основная цель познания. Критерии истины, соотношение абсолютной и относительной истин.</p>	2		1
	Самостоятельная работа: написание эссе на тему «Социальные и	1		3

	этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии».			
Тема 11. Философия бытия	<p>Лекция. Общий предмет онтологии. Содержание категории «бытие». Бытие и небытие. Основные исторические концепции бытия. Соотношение субстанции и бытия. Материя как субстанция. Структурные уровни материи (неживая природа, живая природа, социум (общество)). Атрибуты материи – движение, пространство, время. Философские концепции пространства и времени. Характерные черты (свойства) материи (наличие движения; самоорганизация; размещённость в пространстве и времени; способность к отражению, развитие).</p> <p>Диалектика как теория развития и метод познания; категории диалектики. Основные положения диалектико-материалистической картины мира. Определение материи, движения, пространства и времени. Формы движения, свойства пространства и времени. Основные принципы диалектики (принцип всеобщей связи; принцип системности; принцип причинности; принцип историзма). Основные категории диалектики (сущность и явление; форма и содержание; причина и следствие; единичное, особенное, всеобщее; возможность и действительность; необходимость и случайность).</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа: работа с текстом учебника, конспектом лекции; составление конспекта по теме «Законы диалектики: единство и борьба противоположностей; переход количества в качество; отрицания отрицания».</p>	1		
Тема 12. Социальная философия	<p>Лекция. Основные сферы жизни общества (экономическая, социальная, политическая, духовная). Философские концепции исторического развития, критерии и границы общественного прогресса. Основные философские проблемы функционирования общества. Смысл понятий культура и цивилизация. Виды духовной и материальной культуры Философские</p>	2		1

	<p>представления относительно возможных перспектив мирового развития. Элементы и формы общественного сознания. Проблемы взаимодействия общества и природы.</p> <p>Понятие культуры, роль культуры в истории общества и в становлении человеческой личности. Основные философские подходы к изучению взаимоотношений культуры и цивилизации. Роль и смысл культуры в истории философии. Проблема человека в мире культуры (политическая, нравственная, эстетическая, экологическая, религиозная, экономическая культура). Противоречивость процесса развития культуры (традиция и обновление, прогресс и регресс, глобализация и "культурный плюрализм")</p> <p>Особенности Западной и Восточной культур, история их взаимоотношений. Специфика культуры России. Интуитивизм, недеяние, коллективизм и их отражение в философии конфуцианства, даосизма, буддизма, мусульманства. Культура Запада – активность, рационализм, индивидуализм и их развитие в европейской философии от античности до современности. Потребность в синтезе культур и невозможность его осуществления. Место России в диалоге Запада и Востока. Теории западников, славянофилов и евразийцев о путях развития России. Вступление России в диалог культур как условие сохранения её самобытности и самостоятельности.</p>			
	<p>Семинарское занятие. Круглый стол по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Типология глобальных проблем, причины их возникновения. 2. Философские представления относительно возможных путей будущего мирового развития. 3. Предпосылки преодоления глобальных кризисных явлений в современном мире. 4. Возможные пути будущего развития мирового сообщества. 	2	2	3
	<p>Самостоятельная работа. работа с текстом учебника, конспектом лекции;</p>	1		2,3

	<p>Подготовка к круглому столу по вопросам: Типология глобальных проблем, причины их возникновения. Философские представления относительно возможных путей будущего мирового развития. Кризис современной цивилизации. Предпосылки преодоления глобальных кризисных явлений в современном мире. Этика человеческой солидарности. Возможные пути будущего развития мирового сообщества. Перспективы постиндустриальной цивилизации. Проблемы человечества, стоящего перед историческим выбором.</p>			
<p>Тема 13. Развитие этической мысли</p>	<p>Семинарское занятие. 1. Происхождение терминов «этика», «мораль» и «нравственность». Обоснование предмета и задач этики Аристотелем. Структура этического знания: общая теория морали, история этических учений, прикладная этика. 2. Разновидности этической теории. Этический рационализм. Эвдемонистическая этика. Моральный абсолютизм и гуманистическая этика. Особенности христианской этики. Главные христианские добродетели. 3. Особенности этики Нового времени, направленной на анализ соотношения общественных норм и индивидуальных потребностей. Новое время как начало поисков путей согласования логики закона и нравственных идеалов, разумного и прекрасного. Расцвет гуманистического искусства и этики. Этические идеи таких выдающихся мыслителей, как Р. Декарт, Б. Спиноза, Дж. Локк, Д. Юм, И. Кант, Г.В.Ф. Гегель и др. 4. Основные подходы к нравственным проблемам в этике XX века (марксизме, экзистенциализме, прагматизме и др.). Углубление научно-технической революции, ставящей по-новому вопрос о месте и роли человека в современном производстве, о мере его моральной ответственности за принимаемые научно-технические и производственные решения; о глубочайших социальных переменах, вызвавших переоценку</p>	<p>2</p>		<p>2,3</p>

	моральных ценностей.			
Тема 14. Эстетическое отношение к действительности	Семинарское занятие. 1. Эстетика как философская наука, которая связана с решением основного вопроса философии. Предмет эстетики, ее основные цели и задачи. 2. Принципы эстетического отношения человека к миру. Сущности и закономерности искусства. Система эстетических взглядов общества. 3. Основные категории эстетики - прекрасное, возвышенное, трагическое, комическое, безобразное, низменное, ужасное и др. и их взаимосвязи. 4. Особенности эстетического освоения действительности, многообразие форм эстетической деятельности. 5. Художественная деятельность, иерархия художественных способностей (одаренность, талантливость, гениальность). Роль фантазии, восприятия, творческого воображения в создании художественного образа. Эстетическое сознание.	2		3
	Самостоятельная работа. Подготовка презентаций на тему по следующим вопросам: 1. Основные виды искусства. 2. Система изобразительно-выразительных средств искусства. 3. Основные художественные направления в истории искусств. 4. Понятия прекрасного и безобразного в искусстве.	1		3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические/семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступления студентов с сообщениями, презентациями с последующим обсуждением, проведением круглых столов, с чтением оригинальных текстов как в группах, так и индивидуально и т.д.);

3. Интерактивные формы проведения занятий:

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: семинар-презентация, семинар-диспут, разбор текстов разных авторов на одну и ту же тематику в малых группах с обсуждением, учебная дискуссия, деловая игра.

Интерактивные формы проведения занятий:

– Тема № 3. Деловая игра «Модели философских школ». Студентам предлагается проанализировать их и построить модель диалога между представителями разных философских школ периода античности.

– Тема № 4. Диспут на тему «Спор об "универсалиях": реализм и номинализм». Студенты работают в небольших рабочих группах, представляя позицию реалистов, номиналистов и концептуалистов, выявляя сущность спора об «универсалиях» в средневековой схоластической философии.

– Тема № 6. Учебная дискуссия: «Панельная» дискуссия» о методах познания и поиске идеального метода: Рене Декарт или Френсис Бекон? В ходе дискуссии учебная группа разбивается на подгруппы; каждая из них в процессе дискуссии отстаивает свою позицию, приводит аргументы,

опираясь на выдержки из произведений Р.Декарта, Ф.Бекона и их последователей Д.Локка, Д.Юма, Б.Спинозы Б.Паскаля.

– Тема № 8. Семинар-презентация. Подготовка презентации по одному представителю западной или российской философии. Студенты индивидуально, либо в паре готовят и представляют презентацию «своего» философа, начиная свое выступление со слов «Я считаю...мыслителем, который выражает философским языком мои взгляды на жизнь, потому, что...(приводит аргументы, опираясь на жизнь и творчество выбранного мыслителя)

– Тема № 9. Круглый стол-обсуждение актуальных вопросов философской антропологии. Студенты начитывают необходимый материал по предлагаемым темам, но могут представить и не указанные проблемы, которые считают актуальными. Каждый студент предлагает обсудить проблему, решение которой считает первостепенной задачей человечества.

– Тема 12. Круглый стол на тему «Типология глобальных проблем, причины их возникновения». Студенты работают в малых группах, представляя один из типов глобальных проблем. Основные вопросы, на которые студенты отвечают в ходе занятия – возможно ли преодоление глобальных кризисных явлений в современном мире и насколько важно философское осмысление этих проблем? В конце занятия они совместно создают список предпосылок преодоления глобальных кризисных явлений в современном мире.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемый практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, словаря темы, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе
Знания	
31- основные категории и понятия философии;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, словаря темы, работа с источником, тестирование, составление таблицы
32- роль философии в жизни человека и общества;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, написание эссе
33- основы философского учения о бытии;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
34- сущность процесса познания;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
35- основы научной, философской и религиозной картин мира;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
36- об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, составление таблицы, написание эссе
37- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, составление таблицы, написание эссе
Приобретаемый практический опыт	

<p>ППО1- владение философским категориальным аппаратом;</p>	<p>Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, словаря темы, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе</p>
<p>ППО2- навык работы с литературой философского характера, выявление главных идей;</p>	<p>Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником</p>
<p>ППО3- умение устно и письменно излагать мысли по поводу проблемных вопросов философского характера, связанных с бытием, познанием, ценностями, свободой, смыслом жизни, глобальными проблемами современности.</p>	<p>Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, составление таблицы, написание эссе</p>

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература

- Горелов ,А.А.Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Горелов А.А., Т.А. Горелова. — Москва : КноРус, 2019. — 227 с.- Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930000>
- Волкогорова, О. Д. Основы философии [Электронный ресурс] : учебник / О. Д. Волкогорова, Н. М. Сидорова. – М. : ИД ФОРУМ : НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 480 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=78851>

Дополнительная литература:

- Лавриненко, В. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник и практикум / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 377 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433351>
- Сычев, А. А. Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с. – Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=12362>
- Губин, В. Д. Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Д. Губин. – 4 -е изд.. – М. : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 288 с. – Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=198192>

Интернет-ресурсы:

- 1) Электронная библиотека «Гумер» - философия[сайт]. URL:
https://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos/index_philos.php
- 2) Библиотека философской антропологии[сайт]. URL:
<http://www.musa.narod.ru/bib>
- 3) Все о философии[сайт]. URL: <http://www.filosofa.net>
- 4) Электронная библиотека Института философии РАН[сайт]. URL:
<http://iph.ras.ru/elib.htm>

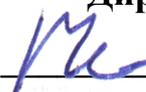


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-
гуманитарных
дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г.10.мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор: Коронова Л.Р., преподаватель кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа курса ОГСЭ.02 История ориентирована на формирование понимания студентами основных направлений развития и процессов политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира в конце XX – начале XXI в.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу и изучается на втором курсе.

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

Цель курса:

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

Задачи изучения:

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков;

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

– роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Уметь:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

приобрести практический опыт:

– в ориентировании в истории и закономерностях исторического процесса;

– в осуществлении поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– в навыке работы с литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «История» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским/практическим занятиям;
- чтение литературы научно-исторического характера;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится после завершения курса дисциплины и проводится в счет часов, выделяемых на ее изучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	<i>48</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>12</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>28</i>
практические / семинарские занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В том числе интер-активных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">Тема 1. Направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI вв.</p>	<p>Мир в XX веке. Первая мировая война. Вторая мировая война. Послевоенное устройство мира. Деколонизация мира. Специфика противостояния СССР и США. Холодная война. Гонка вооружений. Особенности политического, социально-экономического и культурного развития СССР.</p> <p>Ключевые исторические события конца XX века: распад социалистического лагеря. «Бархатные» революции в Восточной Европе. Падение берлинской стены. Объединение Германии. Перестройка в СССР. Парад суверенитетов. Путч 1991 г. Распад СССР. Образование СНГ. Радикальные экономические реформы в РФ.</p>	6		1
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу, обсуждению темы «РФ и мир на рубеже XX-XXI вв.: проблемы и перспективы взаимодействия с Европой, США, АТР и странами ближнего зарубежья». Подготовка доклада/презентации. Заполнение таблицы. Подготовка к выполнению теста.</p>	2		3
	<p>Практическое занятие: Обсуждение «РФ и мир на рубеже XX-</p>	2	2	3

	XXI вв.: проблемы и перспективы взаимодействия с Европой, США, АТР и странами ближнего зарубежья.			
Тема 2. Конфликты в конце XX-XXI вв.	Сущность, специфика и разновидности межгосударственных конфликтов. Война в Афганистане. Особенности конфликтов в африканских государствах. Югославский конфликт. Специфика ближневосточных конфликтов (Иран, Ирак, Израиль, Палестина, Сирия), «арабская весна». События 11 сентября 2001 г. и их последствия. Мировой терроризм и способы борьбы с ним. Межнациональные конфликты на постсоветском пространстве: сущность и причины.	6		1
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу. Подготовка доклада/презентации. Заполнение таблицы. Подготовка к написанию теста.	2		3
	Семинарское занятие: Подготовка сообщений /презентаций по вопросам: 1. Карабахский конфликт. 2. Грузино-абхазский конфликт. Современный статус Абхазии. 3. Грузино-осетинский конфликт. Обострение конфликта в 2008 г. современный статус Южной Осетии. 4. Приднестровский конфликт. 5. Межнациональные конфликты в Средней Азии. 6. Конфликт в Чечне. Реакция мирового сообщества на конфликт в Чечне.	2		2,3
Тема 3. Основные процессы	Экономическая интеграция и международное разделение труда в Западной Европе во второй половине XX века. От ОЕЭС к Европейскому Союзу. Сближение различных моделей	6		1

политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	экономического развития. Создание транснациональных корпораций. Рост экономического потенциала стран Азиатско-Тихоокеанского региона. Мировые экономические кризисы конца XX – начала XXI вв. ВТО. МВФ. Особенности политического развития ведущих государств и регионов мира. Спад неконсервативной волны. Политические реформы в странах бывшего социалистического блока. Реформы в Китае. Развитие политической системы РФ на рубеже XX – XXI вв. Внешнеполитический курс РФ.			
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу. Подготовка доклада/презентации. Заполнение таблицы. Подготовка к выполнению теста.	2		3
	Практическое занятие: Диспут на тему «Миграционные процессы на рубеже XX – XXI вв. Сущность миграционных процессов. Эмиграция, иммиграция. Проблема беженцев. «Утечка» мозгов. Миграционные процессы в РФ». Семинарское занятие: Подготовка сообщений /презентаций по вопросам: 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе 2. Перспективные направления и основные проблемы развития США и стран Западной и Восточной Европы на современном этапе 3. Перспективные направления и основные проблемы развития стран Юго-Восточной Азии на современном этапе 4. Перспективные направления и основные проблемы развития	2 2	2	

	<p>стран Латинской Америки на современном этапе</p> <p>5. Перспективные направления и основные проблемы развития стран Северной Африки и Ближнего Востока на современном этапе</p>			
<p>Тема 4. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности</p>	<p>Международные организации: сущность, разновидности и причины создания. Роль международных организаций в экономическом, политическом и культурном развитии мирового сообщества. Причины создания, состав, организационная структура, направления деятельности ООН, НАТО, ЕС, ОБСЕ, СНГ, АТЭС, АСЕАН, БРИК.</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Чтение научно-исторической литературы и текстов документов. Подготовка к устному опросу. Подготовка доклада/презентации. Заполнение таблицы. Подготовка к написанию теста.</p>	2		3
	<p>Практическое занятие. Работа в малых группах «Направления деятельности основных международных организаций. РФ и международные организации»</p> <p>Семинарское занятие: Подготовка сообщений /презентаций по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. СНГ как особая форма интеграции на постсоветском пространстве. 2. Предпосылки образования СНГ. 3. Цели, задачи, структура СНГ. 4. Направления деятельности СНГ. 5. Организации СНГ. 	2	2	

Тема 5. Роль науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций	<p>Научно-техническая революция и ее значение для политического, социально-экономического и культурного развития мирового сообщества. Интернет и информатизация общества. Взаимосвязь развития техники и возникновения глобальных проблем человеческой цивилизации. Болонский процесс.</p> <p>Значение религии в мире. Особенности религиозного сознания восточной и западной цивилизаций. Разрушительный (фундаментализм, ваххабизм) и миротворческий потенциал религии в современном мире.</p> <p>Развитие науки, культуры и религии в РФ: трудности конца XX века и новые векторы развития в XXI веке.</p>	4	2	1
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу и круглому столу по теме «Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций». Подготовка доклада/презентации. Подготовка к написанию теста.</p>	2		2,3
	<p>Практическое занятие: круглый стол по теме «Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций»</p> <p>Семинарское занятие: Подготовка сообщений /презентаций по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наука, культура и религия в период перестройки. 2. Смена идеологии. Гласность. Свобода совести. 3. Вестернизация российской культуры. 4. Значение РПЦ в общественном развитии России. 5. Достижения российской науки и культуры и вклад в мировое 	2		

	развитие.			
Тема 6. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Предпосылки формирования международной правовой базы. Основные международные правовые акты, их назначение и содержание. Защита прав и свобод человека. Присоединение России к международной правовой базе.	2		1
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Чтение научно-исторической литературы и текстов документов. Работа с текстом документа. Заполнение таблицы. Подготовка к написанию теста.	2		2,3
	Практическое занятие. Работа с текстом документов в малых группах: 1. Всеобщая декларация прав человека; 2. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах; 3. Международный пакт о гражданских и политических правах; 4. Европейская Конвенция о защите прав человека и основных свобод; 5. Конвенция о правах ребенка. 6. Европейский Суд по правам человека и Комитет по правам человека. Международный уголовный суд.	4	4	

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)

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические / семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступления студентов с сообщениями, презентациями с последующим обсуждением, чтением оригинальных текстов как в группах, так и индивидуально и т.д.);

3. Интерактивные формы проведения занятий. В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: семинар-презентация, семинар-диспут, обсуждение, разбор текстов документов и научно-исторических текстов, работа в малых группах.

Интерактивные формы проведения занятий:

– Тема № 1. Обсуждение «РФ и мир на рубеже XX – XXI вв.: проблемы и перспективы взаимодействия с Европой, США, АТР и странами ближнего зарубежья». Студентам предлагается заранее изучить исторические факты по теме, наметить существующие проблемы и перспективы, а затем обсудить их совместно с целью выработки создания общей схемы по теме.

– Тема № 3. Диспут на тему «Миграционные процессы на рубеже XX – XXI вв. Сущность миграционных процессов. Эмиграция, иммиграция. Проблема беженцев. «Утечка» мозгов. Миграционные процессы в РФ». Студентам предлагается заранее изучить исторические факты по теме, затем ставится задача – обсудить проблемы миграционных процессов в мире и РФ.

– Тема № 4. Работа в малых группах «Направления деятельности основных международных организаций. РФ и международные организации». Каждой группе предлагается изучить материал, составить опорную таблицу с критериями по одной из международных организаций, затем выступить перед аудиторией.

– Тема № 5. Круглый стол по теме «Роль науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций». Студентам предлагается заранее изучить исторические факты по теме, составить краткие тезисы по теме круглого стола, выступить с ними, обсудить в аудитории.

– Тема № 6. Работа с текстом документов в малых группах (Всеобщая декларация прав человека; Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах; Международный пакт о гражданских и

политических правах; Европейская Конвенция о защите прав человека и основных свобод; Конвенция о правах ребенка. Европейский Суд по правам человека и Комитет по правам человека. Международный уголовный суд). Студентам предлагаются тексты документов и вопросы к ним. Задания носят устный и письменный характер.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемый практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе
У2 – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе
Знания	
31– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
32 – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, написание эссе
33 – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
34 – назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы
35– роль науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы

36 – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе
Приобретаемый практический опыт	
ППО1 – в ориентировании в истории и закономерностях исторического процесса;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе
ППО2 – в осуществлении поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, написание эссе
ППО3 – в навыке работы с литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи.	Устный опрос, подготовка сообщений /презентаций, работа с источником, тестирование, составление таблицы, написание эссе

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. История [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Самыгин П. С.[и др.] - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 528 с. – Режим доступа:<https://new.znanium.com/read?id=149543>
2. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433619>

Дополнительная литература:

1. Семин, В.П. История [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.П. Семин, Ю.Н. Арзамаскин. – Москва : КноРус, 2017. – 304 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922585>.
2. *Степанова, Л. Г.* История России. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Г. Степанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431324>

3. Сафонов, А. А. История: международные конфликты в XXI веке [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 299 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442450>.

4. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Ю. Пленков. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 368 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/444500>.

5. Попова, А. В. История государства и права зарубежных стран [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. В. Попова. – Москва : Юрайт, 2019. – 421 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433521>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. www.gumer.info – Электронная библиотека Гумер.
2. <http://www.hist.msu.ru/ER/> – Библиотека Исторического факультета МГУ.
3. www.bibliotekar.ru – Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам.
4. <http://www.magister.msk.ru/library/history/history1.htm> – Интернет-издательство «Библиотека», материалы по русской истории.
5. www.historicus.ru – Историк: общественно-политический журнал.
6. www.statehistory.ru – История государства.
7. www.borodulincollection.com/index.html – Раритеты фотохроники СССР: 1917-1991 гг., коллекция Льва Бородулина.
8. www.fershal.narod.ru – Российский мемуарий.
9. www.infoliolib.info – Университетская электронная библиотека Infolio.
10. www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html – Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова.
11. www.ec-dejavu.ru – Энциклопедия культур Deja Vu.

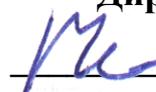


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

Кафедра иностранных языков и перевода

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)
Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.
Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка
очная форма обучения

Нижекамск 2020

Автор: Зиганшина Н.Ф., к.филол.н., преподаватель, кафедра иностранных языков и перевода

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и перевода

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа курса ОГСЭ.03 Иностранный язык ориентирована на овладение студентами различными уровнями языковой компетенции (как письменными, так и устными), позволяющее корректно формулировать высказывание на английском языке.

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

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

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

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования.

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

Цель курса:

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

Задачи изучения:

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка;
- дальнейшее самообразование с его помощью;
- использование иностранного языка в других областях знаний;
- способность к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках;
- личностное самоопределение в отношении их будущей профессии;
- социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

Уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- в грамотном чтении иностранной литературы и ее переводе;
- в изложении своих мыслей на иностранном языке;
- в свободном владении профессиональным иностранным языком;
- в умении пользоваться иностранной литературой.

Дисциплина «Иностранный язык» согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на формирование следующих общих (ОК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 24 часа, форма промежуточной аттестации – зачёт в 4 семестре, дифференцированный зачёт в 8 семестре, проводятся после освоения дисциплины за счёт часов, отведённых на её изучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>186</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	<i>162</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>41</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>162</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>24</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	Зачет (4 семестр)
	Зачет (6 семестр)
	Дифференциро ванный зачёт (8 семестр)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3 семестр

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем Часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1 Социально-бытовая сфера				
	Практические занятия			
Тема 1.1	About myself (О себе) Имя существительное Монолог на тему: About myself (О себе)	2	2	1,2
Тема 1.2	My family (Моя семья) Имя прилагательное	2	2	2,3
	Ролевая игра: <i>My family</i> .	2		
Тема 1.3	Jobs and positions (Работа и должности). Этикет делового и неофициального общения. Числительные	2	2	2
	Групповая презентация: «Я и моя компания»	2		
Тема 1.4	Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда.	2		2
	Дискуссия на тему: «Важно ли оставаться самим собой в обществе?»	2	2	2
	Самостоятельная работа: Сдача лексических норм, перевод и подготовка пересказа текста, тестирование		12	3

Раздел 2 Моя повседневная жизнь				
	Практические занятия			
Тема 2.1	My native city (Мой родной город) Местоимения	2		1
Тема 2.2	My home (Мой дом) Формы настоящего, прошедшего и будущего времен группы Simple;	4		2
	Коллективный проект: <i>“An ideal flat for me”</i> («Идеальная квартира для меня»)	4	2	1
Тема 2.3	My friends (Мои друзья) Основные случаи словообразования	4		2
Тема 2.4	My hobby(Мои увлечения) Дискуссия на тему: <i>“Why do I need the English language?”</i> (Почему мне нужен английский язык?)	4	2	1
	Всего часов за 3 семестр		44	

4 семестр

Раздел 3 Учебно- трудова я сфера			
	Практические занятия		

Тема 3.1	Our Institute/college (Наш Институт/ колледж) <i>Групповая презентация "KIU. My university." «Казанский инновационный университет. Мой ВУЗ».</i> Пассивный залог формы Simple	4	2	2
Тема 3.2	My plans for future (Мои планы на будущее) Формы настоящего, прошедшего и будущего времен групп Continuous, Perfect	4		2
Тема 3.3	Модальные глаголы	4		1
Тема 3.4	Дискуссия на тему: Interview: Former student (Интервью: бывший студент)	4	2	1
		Всего часов за 4 семестр 16		

5 семестр

Раздел 4 Страноведение				
	Практические занятия			
Тема 4.1	The Russian Federation (Российская Федерация) Простые неличные формы глагола	4		1
	Групповые презентации на тему: <i>"Let me introduce my country"</i>	4	2	2
Тема 4.2	Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран. Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.	2		2
Тема 4.3	Great Britain (Великобритания)	2		2

	Простое распространенное предложение			
	Проект: “Great culture of Great Britain ”	4	2	2
Раздел 5 Выбор профессии				
	Практические занятия			
Тема 5.1	Jobs in Education (Должности в системе образования) Определительные и дополнительные придаточные предложения	4		2
Тема 5.2	Придаточные обстоятельственные предложения времени и условия Отношения внутри коллектива.	4		1
Тема 5.3	Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций.	2		1
Тема 5.4	Ролевая игра: собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	3	2	2,3
	Самостоятельная работа: Сдача лексических норм, перевод и подготовка пересказа текста, тестирование	12		
	Всего часов за 5 семестр	41		

6 семестр

Раздел 6 Досуг и увлечения				
	Практические занятия			
Тема 6.1	Обороты, равнозначные придаточным предложениям	4		2
Тема 6.2	Holidays in Russia (Праздники в России)	5		

	Условные предложения 1 типа		2	2,3
	Проект: <i>“My favourite holiday”</i>	4		
Тема 6.3	Holidays in Tatarstan (Праздники в Татарстане) Условные предложения 2 типа	4		1,2
Тема 6.4	Выдающиеся исторические события и личности	4	2	2,3
	Проект: <i>«Выдающаяся личность»</i> . <i>“Outstanding personalities in my life”</i>	4		
Раздел 7 Социально-культурная сфера				
	Практические занятия			
Тема 7.1	People in education (Деятели образования) Условные предложения 3 типа	4		2
Тема 7.2	International holidays (Международные праздники)	4		2
Тема 7.3	Sports events (Спортивные события)	4		1
	Всего часов за 5 семестр		37	

7 семестр

Раздел 8 Деловое партнерство				
	Практические занятия			
Тема 8.1	Написание делового письма. Writing business e-mails	2	2	1
Тема 8.2	Telephone Business talk (Телефонный разговор)	2		

	Сложные формы инфинитива.		2	2
	Role-play: <i>Telephone conversations</i> .	2		
Тема 8.3	Newspaper Article (Газетная статья), устный опрос.	2		1
Тема 8.4	Business partners (Деловые партнеры)	2		
	Ролевая игра: В офисе (представление нового сотрудника).	4	2	
	Письменное оформление делового письма по выбору на английском языке.	4	3	2,3

Раздел 9				
Англоязычные страны				
	Практические занятия			
Тема 9.1	Food and health (Еда и здоровье). Лексический минимум по теме «Еда и здоровье». Текст “Eating for good health”	2		2
Тема 9.2	Food in the UK and the USA (Еда в Великобритании и США). Лексический минимум по теме «Еда в Великобритании и США». The Importance of Phrasal Verbs. Значимость фразовых глаголов.	2		2
Тема 9.3	The Importance of English as an International Language of the World (Значимость английского языка как международного языка мира).	2		1
	Дискуссия на тему «Англоязычные страны»	4	2	2
	Всего часов за 7 семестр		28	

8 семестр

Раздел	
---------------	--

10 Професси онально- направлен ный					
		Практические занятия			
	Тема 10.1	Professions and Professional Qualities (Профессии и профессиональные качества). Лексический минимум по теме «Профессии. Профессиональные качества». Текст “My profession”.	2		2
		Дискуссия на тему: “Каким должен быть специалист по общественному питанию?”	4	2	2
	Тема 10.2	Cutlery and tableware (Столовые приборы и посуда). Лексический минимум по теме «Столовые приборы и посуда». Текст «Cutlery and tableware». Условные предложения.	2		2 1
		Диалоги по теме, устный опрос.	4		
	Тема 10.3	Methods of cooking (Способы приготовления пищи). Лексический минимум по теме «Способы приготовления пищи ». Текст “ Methods of cooking”.	4		2
		Дискуссия на тему: «Любимое блюдо»	4	2	2
		Всего часов за 8 семестр	20		
		Всего за год часов самостоятельной работы	24		
	Всего часов	186			

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)

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Практические занятия (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины, с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступлениями студентов с докладами (рефератами) с последующим обсуждением и т.д.);

2. Самостоятельная работа студента: сдача лексических норм, составление диалога, подготовка пересказа текста, подготовка к дискуссии, тест.

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий:

– Ролевая игра – это интерактивный метод, который *позволяет обучаться на собственном опыте* путем специально организованного и регулируемого “проживания” жизненной и профессиональной ситуации.

– Подготовка презентаций - выражает результат законченного труда (мини-проекта, любой творческой работы на тему).

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: ролевая игра, групповая презентация, дискуссия, коллективный проект, интервью, работа в малых группах, составление делового письма, ведение телефонного разговора.

Интерактивные формы проведения занятий:

3 семестр:

– Тема 1.1. About myself (О себе). Имя существительное. Монолог на тему: About myself (О себе)

– Тема 1.2. My family. Ролевая игра «My family (Моя семья)».

– Тема 1.3. Jobs and positions (Работа и должности). Этикет делового и неофициального общения. Числительные.

Групповая презентация « Я и моя компания».

– Тема 1.4. Дискуссия на тему: «Важно ли оставаться самим собой в обществе?»

– Тема 2.2. My home (Мой дом)

Коллективный проект “An ideal flat for me” («Идеальная квартира для меня»).

– Тема 2.4. My hobby (Мои увлечения)

Дискуссия на тему “Why do I need the English language?” (Почему мне нужен английский язык?)

4 семестр:

- Тема 3.1. Our Institute/ college (Наш Институт/ колледж)
Групповая презентация “KIU (IEML). My institute.” («КИУ (ИЭУП). Мой ВУЗ.»).
- Тема 3.4. Дискуссия на тему: Interview: Former student (Интервью: бывший студент).

5 семестр:

- Тема 4.1. The Russian Federation (Российская Федерация)
Групповые презентации на тему: “Let me introduce my country”.
- Тема 4.3. Great Britain (Великобритания)
проект “Great culture of Great Britain”.
- Тема 5.4. Ролевая игра: собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.

6 семестр:

- Тема 6.2. Holidays in Russia (Праздники в России)
Проект “ My favorite holiday”.
- Тема 6.4. Выдающиеся исторические события и личности.
Проект: «Выдающаяся личность» “Outstanding personalities in my life”.

7 семестр:

- Тема 8.1. Написание делового письма. Writing business e-mails.
- Тема 8.2. Telephone Business talk (Телефонный разговор). Сложные формы инфинитива.
Ролевая игра: Telephone conversations.
- Тема 8.4. Business partners (Деловые партнеры)
Ролевая игра: В офисе (представление нового сотрудника).
Работа в малых группах. Письменное оформление делового письма по выбору на английском языке.
- Тема 9.3. The Importance of English as an International Language of the World (Значимость английского языка как международного языка мира). Дискуссия на тему «Англоязычные страны».

8 семестр:

- Тема 10.1. Professions and Professional Qualities (Профессии и профессиональные качества). Лексический минимум по теме «Профессии. Профессиональные качества». Текст “My profession”.
Дискуссия на тему: “Каким должен быть специалист по общественному питанию?”
- Тема 10.3. Methods of cooking (Способы приготовления пищи).
Лексический минимум по теме «Способы приготовления пищи ». Текст “Methods of cooking”.
Дискуссия на тему: «Любимое блюдо».

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемый практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Устный опрос, монолог, ролевая игра, сочинение, тестирование, дискуссия, проект, презентация
У2–переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Перевод текста, тестирование
У3 – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Устный опрос, монолог, ролевая игра, сочинение, тестирование, дискуссия, проект, дискуссия, презентация
Знания	
З1– лексические (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Письмо, перевод текста
Приобретаемый практический опыт	
ППО1 - в грамотном чтении иностранной литературы и ее переводе;	Устный опрос, сочинение, тестирование, проект, презентация, чтение текста

ППО2 - в изложении своих мыслей на иностранном языке	Устный опрос, монолог, ролевая игра, дискуссия
ППО3- в свободном владении профессиональным иностранным языком;	Устный опрос, презентации, проект, дискуссия, ролевая игра
ППО4- - в умении пользоваться иностранной литературой	Устный опрос, презентации, перевод текста, дискуссия, проект, ролевая игра.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет иностранного языка

Аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов

AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое

<https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:**

Основная литература:

1. Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929961>

Дополнительная литература:

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-v1+)[Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 234 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437857>
2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433316>

3. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (b2) [Электронный ресурс]: учебник и практикум / В. А. Гуреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 294 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430572>
4. Зорина, Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» [Электронный ресурс] : учебник / Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 216 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/933997>

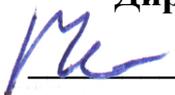


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

Кафедра социально-гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Авторы Набиуллин А.Д., преподаватель кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

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

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

Дисциплина относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Образовательный процесс предполагает не только обучение и воспитание, но и оздоровление подрастающего поколения. Научно-технический прогресс, ранняя компьютеризация образования, плотный распорядок дня, наличие преобладания умственной нагрузки предъявляют повышенные требования к психофизиологическим особенностям студентов, что на фоне роста и развития организма может приводить к утомлению, переутомлению, нарушению внутренней среды организма и развитию различных патологических состояний.

Одним из путей здоровьесбережения студентов является привлечение их к регулярным занятиям физической культурой. Дисциплина «Физическая культура» имеет важное значение так же и для будущей профессиональной деятельности студентов, поскольку в процессе занятий физической культурой формируются такие личностные качества, как целеустремленность, ответственность, воля, дисциплинированность.

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

Изучение физической культуры направлено на достижение следующих целей и задач:

цель курса:

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

задачи изучения:

-воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

-овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

-усвоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

-приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

приобрести практический опыт:

- в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности,
- в сотрудничестве в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

Формой промежуточной аттестации является зачет (3,4,5,6,7 семестры) и дифференцированный зачет (8 семестр), проводятся после освоения дисциплины за счёт часов, отведённых на её изучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	41
в том числе:	
практические занятия	160
лекции	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Зачет(3-7 семестр) Дифференцированный зачет (8 семестр)</i>

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

2.2.1. Первый год обучения

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

2.2.1. Первый год обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
Введение	<p>Роль физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; в сохранении и укреплении его здоровья. Федеральный закон от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации». Основные понятия: физическая культура, физическое воспитание, физкультурная деятельность, спорт, физическое развитие, физическая подготовка, физическая подготовленность, физическое совершенство. Физические упражнения как средство физического воспитания. Современное состояние физической культуры и спорта.</p> <p>Цели и задачи учебной дисциплины «Физическая культура». Основные положения организации физического воспитания в учебном заведении. Внеаудиторная самостоятельная работа и итоговая аттестация студентов по дисциплине «Физическая культура». Правила техники безопасности в спортивном зале и на спортивной площадке.</p>	2		1
Раздел 1. Физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков				
Тема 1.1. Физическое	Содержание учебного материала			

<p>состояние человека и контроль за его уровнем</p>	<p>Физическое состояние человека и его основные компоненты: здоровье, физическое развитие, физическая подготовленность, работоспособность. Методы врачебного контроля и самоконтроля состояния здоровья и физического развития. Ежегодный контроль за уровнем физического состояния: антропометрическими данными, функциональным состоянием организма, уровнем физической подготовленности и методика его проведения. Обеспечение безопасности занятий физической культурой и спортом. Техника безопасности, охрана труда, причины травматизма и их предупреждение на занятиях физической культурой и спортом.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на занятиях физической культурой и спортом. Разучивание приемов страховки и само страховки при выполнении физических упражнений. Разучивание приемов самоконтроля в процессе занятий физическими упражнениями.</p> <p>2. Измерение параметров физического развития студентов: роста, массы тела, окружности грудной клетки (в покое, на вдохе, на выдохе), силы правой и левой кистей, жизненной емкости легких.</p> <p>3. Определение параметров функционального состояния организма студентов: артериального давления; задержки дыхания (на выдохе, на вдохе), частоты сердечных сокращений (в покое сидя, в покое стоя, после нагрузки, после восстановления).</p> <p>4. Определение уровня физической подготовленности студентов: бег на 60 м; для девушек бег на 500 м,</p>	<p>10</p>		

	отжимание в упоре лежа на полу; для юношей бег на 1000 м, подтягивание на перекладине; наклоны туловища вперед; прыжок в длину с места, прыжки через скакалку за 1 мин.			3
Самостоятельная работа обучающихся. Тренировки в оздоровительном беге от 60 м до 100м. Выполнение бега на отрезках 30 м, 50 м, на скорости. Бег на развитие общей выносливости от 3 до 5 км. Совершенствование скоростно-силовых качеств в легкой атлетике.		12		3
Тема 1.2. Основы физической подготовки	Содержание учебного материала	12		
	Система физического воспитания в РФ: задачи, принципы, направления, формы, средства. Общая и специальная физическая подготовка, спортивная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка. Общее представление о комплексе средств физического воспитания: физические упражнения; использование оздоровительных сил природы; использование гигиенических факторов; использование специально изготовленного инвентаря, технических средств и тренажерных устройств; идеомоторные, психогенные и аутогенные средства. Классификация физических упражнений и методов их выполнения. Основы обучения движениям: двигательное действие, двигательное умение, двигательный навык, этапы			

	обучения.			
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Методика составления индивидуальных программ с оздоровительной направленностью. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики.</p> <p>2. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие специальных физических качеств.</p> <p>3. Методика составления индивидуальных программ с тренировочной направленностью. Разучивание и совершенствование техники и темпа оздоровительных ходьбы и бега.</p> <p>4. Методика определения профессионально значимых физических, психических и специальных качеств на основе профессиограммы будущего специалиста. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков.</p> <p>5. Методика закаливания для профилактики простуды и гриппа. Выполнение закаливающих упражнений повышающих защитные силы организма (ходьба и бег на открытом воздухе в прохладную погоду и др.).</p> <p>6. Методика составления распорядка дня с учетом рекомендуемой нормы недельного объема двигательной активности студента (не менее десяти часов). Разучивание и совершенствование выполнения упражнений для проведения физкультурно-оздоровительных мероприятий в режиме дня (физкультурные минуты, физкультурные паузы,</p>			2

	<p>подвижные перемены и т.п.)</p> <p>7. Занятия на тренажёрах с целью совершенствования общей физической подготовки.</p> <p>8. Разучивание и совершенствование специальных психорегулирующих комплексов физических упражнений.</p> <p>9. Выполнение физических упражнений с использованием методов строго регламентированного упражнения и методов частично регламентированного упражнения.</p>			
<p>Самостоятельная работа обучающихся. Развитие силовых качеств – подтягивание, отжимание, в упоре лежа, упражнения с отягощением. Упражнения на развитие гибкости, силы, ловкости. Разработка упражнений утренней гимнастики. Составление и демонстрация упражнений для улучшения координации движений</p>		12		3
<p>Зачет Контроль качества теоретических знаний по теме 1.2. Основы физической подготовки (тестирование). Оценка качества составления и выполнения индивидуального комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики. Оценка физической подготовленности по 12-минутному беговому тесту К. Купера.</p>				
<p>Тема 1.3. Эффективные способы овладения жизненно важными умениями и навыками</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение процесса освоения движений в жизнедеятельности людей.</p> <p>Дидактические принципы, необходимые при освоении и совершенствовании новых двигательных действий (навыков): научности, всесторонности, сознательности и активности, повторности и систематичности, постепенности, доступности, наглядности и др.</p> <p>Жизненно важные умения и навыки – естественные формы проявления двигательной активности (ходьба, бег, и др.), обеспечивающие активную деятельность человека в природной среде.</p> <p>Методики эффективных способов овладения жизненно важными умениями.</p>	12	13	2-3

	<p>Ознакомление с различными программами бега. Самоконтроль при занятиях ходьбой, бегом и другими способами овладения жизненно важными умениями и навыками. <i>Работа в малых группах</i></p>			
	<p>Практические занятия <i>Ходьба:</i> обычным шагом, строевым шагом, на носках, на пятках, на внутренней и наружной сторонах стоп, с опорой руками о колени, приставным и переменным шагом, в полуприседе и приседе, выпадами, с высоким подниманием бедра, пригнувшись, скрестным шагом вперед и в сторону, по заданной линии. Ходьба по пересеченной местности с палками. Ходьба на беговой дорожке. Ходьба спортивная.</p>			
	<p><i>Бег:</i> обычный, семенящий, с высоким подниманием бедра, с захлестыванием голени назад, бег скрестным шагом вперед и в сторону, с подниманием прямых ног вперед, с поворотами и остановками, бег с прыжками через препятствия. Бег на беговой дорожке. Специальные беговые упражнения. Бег на короткие и средние дистанции. Челночный бег 10 x 10 м. Эстафетный бег. Изучение различных программ бега.</p>			
	<p><i>Кросс:</i> особенности, техника. Отработка техники группового старта и бега для девушек – 1 км, для юношей – 3 км. Отработка техники бега по пересеченной местности. Отработка техники бега в гору и бега при спуске. Отработка техники бега с преодолением естественных препятствий. Отработка техники переноса пострадавшего. Отработка техники переноса пострадавшего с преодолением препятствий.</p>			
	<p><i>Гимнастика</i> оздоровительно-спортивной направленности. Выполнение строевых упражнений:</p>			

	<p>строевые приемы, построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания. Фигурная маршировка. Управление строем при проведении студентами (учащимися) строевых упражнений с учебной группой.</p> <p>Выполнение общеразвивающих упражнений (ОРУ) с гимнастическими предметами: палкой, мячом, обручем, скакалкой, гантелями, набивным и малым мячом.</p> <p>Упражнения на перекладине: подъемы, опускания, перемахи, обороты, соскоки. Висы и упоры. Отжимание в упоре лежа на полу.</p>			
<p>Самостоятельная работа обучающихся. Тренировки оздоровительным бегом от 60 м до 100 м. Выполнение бега на отрезках 30 м, 50 м, на скорости. Бег на развитие общей выносливости от 3 до 5 км. Выполнение общеразвивающих упражнений (ОРУ)</p>		12		
<p>Тема 1.4. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Профессионально-прикладная физическая подготовка: цели и задачи. Средства и методы направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям, профессионально значимых физических и психических качеств. Формы и виды производственной физической культуры. Специальность (профессия): требования, средства, рекомендуемые виды спорта.</p>	12		2-3

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение физической подготовленности в избранной сфере профессионального труда (тесты разрабатываются образовательным учреждением с учетом профессиональной направленности). 2. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики с учетом профессиональных особенностей труда. Проведение фрагментов занятий. 3. Разучивание и совершенствование выполнения комплексов упражнений производственной гимнастики (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, микропаузы отдыха). 4. Совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков. 5. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие специальных физических качеств. 6. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие специальных психических качеств. 7. Использование на занятиях элементов рекомендуемых видов спорта. 			
<p>Самостоятельная работа обучающихся. Разучивание и совершенствование выполнения комплексов упражнений производственной гимнастики (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, микропаузы отдыха). Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики. Составление и демонстрация упражнений для улучшения координации движений.</p>		12		3

Зачет. Контроль качества теоретических знаний по изученным темам (тестирование). Контроль владения жизненно важными умениями, навыками: бег на 100 м; на 500 м (для девушек), на 1000 м (для юношей), наклоны туловища вперед; прыжок в длину с места, прыжки через скакалку за 1 мин.

2.2.2. Второй год обучения

Раздел 2. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры (легкая атлетика)				
Тема 2.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала			
	Развитие физических качеств как единый процесс. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Развитие и совершенствование физических качеств, необходимых как для активной двигательной деятельности, так и для прохождения воинской службы.			
	Силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.			
	Скоростные способности и методика их совершенствования. Виды скоростных способностей. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Влияние силовой подготовки на развитие скоростных способностей. Средства, методы, методики воспитания скоростных способностей. Контроль за развитием скоростных способностей.			
	Выносливость и методика её развития. Виды выносливости и их характеристика. Особенности проявления выносливости в двигательной деятельности. Выносливость общая и специальная. Средства и методы развития выносливости. Контрольные упражнения для определения показателей,			2-3

	<p>характеризующих выносливость.</p> <p>Гибкость и методика её совершенствования. Виды гибкости. Влияние внешних условий на развитие гибкости. Средства, методы и методики развития гибкости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих гибкость.</p> <p>Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей. Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.</p> <p>Практические занятия <i>Развитие силы мышц.</i> Совершенствование выполнения комплекса упражнений с применением отягощений (предельного, непредельного веса, динамического характера). Упражнения с преодолением веса собственного тела: гимнастические упражнения (отжимание в упоре лежа, отжимание на брусьях, подтягивание ног к перекладине, подтягивание в висе, сгибание и разгибание рук в упоре и т.п.). Легкоатлетические прыжковые упражнения с дополнительным отягощением (напрыгивание и спрыгивание, прыжки через скакалку, многоскоки, прыжки через препятствия). Упражнения с внешним сопротивлением: с отягощениями (гантелями, набивными мячами, штангой), с сопротивлением партнера, с сопротивлением внешней среды (бег в гору, бег по песку или снегу), с сопротивлением упругих предметов (прыжки на батуте, эспандер). Передвижения в висе и упоре на руках. Лазанье (по ка-</p>	66	15	
--	--	----	----	--

нату, по гимнастической стенке с отягощением). Выполнение упражнений на развитие силы основных мышечных групп на силовых тренажерах. Подвижные игры с силовой направленностью. Проведение студентами фрагментов занятия с использованием самостоятельно подготовленных комплексов упражнений по развитию силы мышц.

Развитие быстроты.

Бег на месте в максимальном темпе (в упоре о гимнастическую стенку и без упора). Челночный бег 10 x 10. Бег по разметкам с максимальным темпом. Бег с низкого и среднего старта, стартовый разгон с увеличением расстояния бега. Бег с ускорением на отрезках до 50 м. Повторный бег на отрезках от 40 до 50 м максимальной интенсивности. Эстафетный бег. Бег с низкого старта с использование различных вариантов стартового положения (с поворотом на 90 и 180° и др.). Метание малых мячей по движущимся мишеням (катящейся, раскачивающейся, летящей). Ловля теннисного мяча после отскока от пола, стены (правой и левой рукой). Прыжки в длину с места, через скакалку на месте и в движении с максимальной частотой прыжков. Преодоление полосы препятствий, включающей в себя: прыжки на разную высоту и длину, по разметкам; бег с максимальной скоростью в разных направлениях и с преодолением опор различной высоты и ширины, повороты, обегание различных предметов (легкоатлетических стоек, мячей, лежащих на полу или подвешенных на высоте). Подвижные игры со скоростной направленностью. Совершенствование легкоатлетической

	<p>подготовки. Соревнования.</p> <p><i>Развитие выносливости.</i> Бег различной интенсивности с постепенным увеличением его продолжительности до 30–40 мин. Бег от 1000 до 5000 м (повторный и интервальный). Специальные беговые упражнения. Бег и быстрая ходьба по пересеченной местности. Чередование ходьбы, бега и прыжков. Кроссовая подготовка. Соревнования. Круговая тренировка; многократное выполнение упражнений циклического характера; комбинаций упражнений ритмической гимнастики. Аэробной и смешанный режимы нагрузки. Спортивные и подвижные игры. Передвижение на лыжах в режимах: умеренной и большой интенсивности; максимальной и субмаксимальной интенсивности. Марш-бросок на лыжах.</p> <p><i>Развитие гибкости.</i> Комплексы общеразвивающих упражнений (активных и пассивных), выполняемых с большой амплитудой движений. Упражнения на растяжение и расслабление мышц. Специальные упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, шпагат, выкруты гимнастической палки). Упражнения в равновесии. Упражнения, направленные на развитие гибкости с использованием разнообразных движений: сгибания-разгибания, наклонов и поворотов, вращений и махов. Упражнения, направленные на развитие гибкости с использованием отягощений и тренажеров, предметов.</p>			
<p>Самостоятельная работа обучающихся (занятия в кружках и секциях). Развитие силовых качеств – подтягивание, отжимание в упоре лежа, упражнения с отягощением. Упражнения на развитие гибкости, силы, ловкости. Составление и демонстрация упражнений для улучшения</p>		66		3

координации движений. Тренировки в оздоровительном беге от 60 м до 100м. Выполнение бега на отрезках 30 м, 50 м, на скорости. Бег на развитие общей выносливости от 3 до 5 км. Совершенствование скоростно-силовых качеств в легкой атлетике.			
---	--	--	--

2.2.3. Третий год обучения

Раздел 3. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры (легкая атлетика)				
Тема 3.1. Игровые виды спорта	Содержание учебного материала	28	13	2-3
	<p>Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей. Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.</p> <p>Развитие и совершенствование физических качеств с помощью спортивных игр. Техника и тактика игр: развитие ловкости, гибкости, быстроты реакции, скоростной выносливости, координации движений. Основные методы тренировки: непрерывный, интервальный, круговой, контрольный. Методика проведения соревнований и подготовки к ним. <i>Ролевые игры</i></p>			

Практические занятия

Развитие координации движений. Жонглирование большими (волейбольными) и малыми мячами. Жонглирование гимнастической палкой. Метание малых и больших мячей в мишень (неподвижную и двигающуюся). Передвижения по возвышенной и наклонной, ограниченной по ширине опоре (без предмета и с предметом на голове). Упражнения в статическом равновесии. Упражнения в воспроизведении пространственной точности движений руками, ногами, туловищем. Проведение фрагментов занятий.

Баскетбол или стрит-баскетбол. Совершенствование технической подготовки: техники нападения (техники передвижения, техники владения мячом, техники бросков мяча в корзину), техники защиты (техника передвижения, техника овладения мячом) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые, командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые, командные действия). Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: ловля и передача мяча двумя руками и одной рукой, ведение мяча правой и левой рукой, бросок мяча с места и в движении, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил. Нормативы по технике игры. Контрольные игры и соревнования.

	<p><i>Волейбол.</i> Совершенствование технической подготовки: техники нападения (действия без мяча, действия с мячом), техники защиты (действия без мяча, действия с мячом, блокирование) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые командные действия). Интегральная подготовка. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: передача мяча двумя руками сверху, прием снизу, прямой нападающий удар, подача нижняя и верхняя прямая, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил. Нормативы по технике игры. Контрольные игры и соревнования.</p>			
	<p><i>Футбол (Футзал) или игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров.</i> Совершенствование технической подготовки: техники ударов по мячу, остановки мяча, ведения мяча, отбора и перехвата мяча, вбрасывания мяча, отработка техники ложных движений (финтов), техники защиты, техники игры вратаря и тактической подготовки: тактики игры в нападении, тактики игры в защите, тактики игры вратаря, различных тактических действий. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: удар по воротам на точность, жонглирование мячом, остановка мяча ногой, ведение мяча, обводка и удар по воротам. Контрольные игры и соревнования.</p>			
<p>Самостоятельная работа обучающихся (занятия в кружках и секциях). Изучить правила игры в баскетбол, развитие скоростных качеств. Упражнения по совершенствованию скоростных и силовых качеств. Определение признаков утомления и перетренированности, меры по их предупреждению.</p>	<p>Изучение правил игры в волейбол, развитие скоростных качеств. Упражнения по</p>	28		

<p>совершенствованию скоростных и силовых качеств. Совершенствование технических приемов. Определение признаков утомления и перетренированности, меры по их предупреждению.</p> <p>Изучение правил игры в футбол, развитие скоростных качеств. Упражнения по совершенствованию скоростных и силовых качеств. Совершенствование технических приемов. Определение признаков утомления и перетренированности, меры по их предупреждению.</p>				
<p>Зачет Контроль качества теоретических знаний по изученным темам (тестирование). Контроль овладения жизненно важными физическими качествами: Развитие силы мышц тела: юноши (подтягивание на перекладине; сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; силой переворот в упор на перекладине; в висе поднимание ног до касания перекладины); девушки (сед из положения лежа на спине, руки за голову, ноги закреплены; сгибание и разгибание рук; приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о гладкую стену. Контроль развития координации движений. Акробатические упражнения - "мост", стойка на лопатках, кувырки; прыжок через коня; ходьба на носках по гимнастической скамейке (15 градусов), метание мяча. Техника игры в баскетбол (количество передач двумя руками от груди в стену за 10 секунд; 10 штрафных бросков; ведение мяча и бросок в движении); техника игры в волейбол (подача любым способом на точность в зоны 1,6,5; передача мяча двумя руками сверху не ниже 1 м; прием мяча снизу двумя руками с ударом в стену); контрольные игры. техника игры в футбол: выполняет удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Показывает остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча.</p>				
<p>Тема 3.2. Совершенствование профессионально значимых двигательных умений и навыков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Использование средств физического воспитания и методов спортивной тренировки для совершенствования индивидуального запаса двигательных умений, навыков и знаний в области физической культуры, необходимых для освоения избранной профессиональной деятельности. Методики и формы построения занятий в профессионально прикладной физической подготовке (ППФП). Изучение профиограммы профессии или специальности и составление или дополнение спортограммы. Использование в процессе физического воспитания для развития профессионально важных качеств тренажеров и многокомплектного универсального спортивного</p>	<p>20</p>		<p>2-3</p>

	<p>оборудования. Прикладная значимость рекомендованных видов спорта, специальных комплексов упражнений. Контроль за эффективностью ППФП с помощью специальных тестов.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений, направленных на совершенствование умений и навыков по профилирующим видам необходимой двигательной активности. 2. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений, направленных на предупреждение развития профессиональных заболеваний. 3. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений, направленных на укрепление здоровья и повышение приспособляемости организма к условиям, в которых протекает трудовая деятельность. 4. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений для развития профессионально важных качеств с использованием тренажеров и многокомплектного универсального спортивного оборудования. 5. Проведение занятий с использованием рекомендованных для профессионально-прикладной физической подготовки видам спорта 			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (занятия в кружках и секциях). Разработка комплекса упражнений по профессионально-прикладной физической подготовке. Самостоятельное выполнение комплекса релаксирующих упражнений по ППФП. Подобрать материал по способам самоконтроля функционирования состояния организма, физической подготовленности и работоспособности.</p>	20		
	ВСЕГО ЧАСОВ	324	41	
	<p>Дифференцированный зачет Контроль качества теоретических знаний по изученным темам (ответы на вопросы). Сравнительный анализ изменений параметров физического развития студентов: роста, массы тела, окружности грудной</p>			

клетки (в покое, на вдохе, на выдохе), силы правой и левой кистей, жизненной емкости легких и параметров функционального состояния организма студентов: артериального давления; задержки дыхания (на выдохе, на вдохе), частоты сердечных сокращений (в покое сидя, в покое стоя, после нагрузки, после восстановления). Контроль овладения жизненно важными умениями и навыками: бег на 100 м; для девушек бег на 500 м, отжимание в упоре лежа на полу; для юношей бег на 1000 м, подтягивание на перекладине; наклоны туловища вперед; прыжок в длину с места, прыжки через скакалку за 1 мин..

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекция (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);
2. Практические занятия (выполнение упражнений, нормативов; игровые виды спорта);
3. Интерактивные формы проведения занятий: игровые технологии: подвижные игры, спортивные игры – баскетбол, волейбол, футбол, различные эстафеты, подвижные игры.

Результат использования технологии интерактивных форм: активная двигательная деятельность игрового характера и вызываемые ею положительные эмоции усиливают все физиологические процессы в организме, улучшают работу всех органов и систем

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

- Тема 1.3. Эффективные способы овладения жизненно важными умениями и навыками, работа в малых группах.
- Тема 2.1. Легкая атлетика
- Тема 3.1. Игровые виды спорта, ролевые игры

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения	
У1- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	выполнение практических нормативов, работа в малых группах, ролевые игры
Знания	
З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Тест, практическое задание, устный опрос
З2- основы здорового образа жизни.	Тест, практическое задание, устный опрос
Приобретаемый практический опыт	
ППО1- в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности.	выполнение практических нормативов
ППО2- в сотрудничестве в коллективных формах занятий физическими упражнениями	выполнение практических нормативов, ролевые игры

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

спортивный инвентарь, тренажеры

Спортивный зал:

спортивный инвентарь, тренажеры, лыжи

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

лабиринт, стенка с двумя проломами, забор, разрушенная лестница, разрушенный мост, перекладина, брусья, беговая дорожка.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное

обеспечение, ежегодно обновляемое
<https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература:

Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448586>

Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448769>

Дополнительная литература:

Хуббиев, Ш.З. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой тренировки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Хуббиев Ш.З., Лукина С. - СПб:СПбГУ, 2018. - 272 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=332865>

Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/439006>

Кузнецов В.С. Теория и история физической культуры + еПриложение: дополнительные материалы [Электронный ресурс]: учебник / В.С. Кузнецов , Г.А. Колодницкий . - М.:КноРус, 2020.-448с.-Режим доступа: <https://book.ru/book/932248>

Спортивные игры: правила, тактика, техника [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448840>

Периодические издания:

1. Теория и практика физической культуры

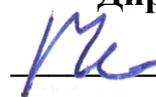


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

Кафедра социально-гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Форма обучения: очная

Нижекамск 2020

Автор программы:

Садыкова Л.Б., преподаватель кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры социально-гуманитарных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общегуманитарный и социально-экономический цикл, является вариативной частью ООП ППСЗ.

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

Целями изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» являются:

- развитие и совершенствование речевой культуры личности;
- воспитание культурно-ценностного отношения к русской речи;
- овладение системой знаний норм русского литературного языка, речевыми навыками и умениями;
- овладение умением получать и осмысливать полученную информацию о языковых единицах различных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для совершенствования речевой, орфографической, пунктуационной, стилистической грамотности.

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

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;
- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;
- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

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

- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;
- понятие о нормах русского литературного языка;
- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;
- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;
- лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств;

- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;
- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;
- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;
- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;
- функционально- смысловые типы текстов;
- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;
- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.
- сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие;
- языковые формулы официальных документов;
- приемы унификации языка служебных документов;
- правила оформления документов;
- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- в построении своей речи в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами,
- в обнаружении и исправлении речевых ошибок на всех уровнях структуры языка.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится по завершении изучения дисциплины за счет часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>40</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>12</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>20</i>
практические занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>20</i>
Итоговая аттестация	<i>дифференцированный зачёт</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
Раздел 1. Значение литературного языка в формировании культуры устной и письменной речи русского народа				
Тема 1.1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	Содержание учебного материала	1		1
	1 Введение. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка. Основные единицы общения.			
Тема 1.2. Язык как система. Основные уровни языка	Содержание учебного материала	1		1
	1 Литературно-языковые нормы и их критерии. Система норм русского литературного языка. Книжная и разговорная разновидности литературного языка. Изменение словарного состава, орфоэпических норм, грамматического строя языка. Специфика устной и письменной литературной речи. Нелитературный (некодифицированный) язык: просторечия, диалекты, жаргоны, сленги, арготизмы и причины ограниченности их употребления.			
	Практические занятия 1	2		
Нахождение речевых ошибок, выявление нарушений языковых и речевых норм. Культура пользования словарями и справочниками.				
Тема 1.3. Культура речи	Содержание учебного материала	2		2

	1	Характеристика культурной речи. Изобразительно-выразительные средства языка. Лингвостилистический анализ текста.			
		<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой, средствами массовой информации.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Подготовка доклада: Язык и его функции. Русский язык в современном мире.</p> <p>Подготовка реферата: Культура речи. Нормы русского языка.</p> <p>Исследовательская работа: Язык и культура речи.</p>	4		
Раздел 2. Изучение системы языка и ее стилистической характеристики					
Тема 2.1. Фонетика, орфоэпия, орфография	Содержание учебного материала		4		1
	1	<p>Фонетика как учение о звуковой стороне речи. Сегментные (фраза, речевой такт, фонетическое слово, слог, звук) и суперсегментные (интонация, ударение) единицы фонетики.</p> <p>Артикуляционная характеристика звуков. Речи. Гласные и согласные звуки и их классификация. Чередование фонем. Слог и слоговое деление. Классификация слогов. Правила переноса слов. Орфоэпия как учение о нормах произношения. Акцентология как наука о словесном уда-</p>			

		рени. Особенности и функции словесного ударения. Неблагозвучие (в аббревиатурах, рифмах, случайных повторах) как стилистический недостаток речи. Фонетические средства языковой выразительности: аллитерация, ассонанс, звукопись, звукоподражание. Интонация. Графика. Алфавит. Соотношение звуков и букв. Принципы русской орфографии.			
	2	Правила произношения безударных гласных, звонких и глухих согласных, отдельных грамматических форм, произношение иноязычных слов. Особенности литературной нормы. Закрепление навыков литературной нормы и произношения. Орфоэпические словари.			1
	Практические занятия 2		2	2	
	Нахождение и исправление орфоэпических ошибок. (дискуссия). Выявление грамматических и лексических особенностей, затрудняющих восприятие текста.				
Тема 2.2. Лексика и фразеология	Содержание учебного материала		4		1
	1	Лексикология как учение о слове и словарном составе языка. Лексическое значение слова. Многозначность слов (полисемия). Омонимы, их отличие от многозначных слов и роли в речи. Синонимы, антонимы, паронимы, их типы и функции в речи. Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление, нарушение лексической сочетаемости слов. Тавтология и плеоназм.			

	2	Фразеология как учение об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Словари синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма, изменение грамматических форм в составе фразеологизмов; контаминация (смешение) фразеологизмов			2
	Практические занятия 3		2	1	
	Выявление основных видов лексических ошибок слов (стилистически неоправданное употребление слов; злоупотребление терминами, профессионализмами, употребление канцеляризмов и речевых штампов) (работа в малых группах).				
	Практическая работа по выявлению и исправлению лексических и фразеологических ошибок.				
Тема 2.3. Морфемика и словообразование	Содержание учебного материала		2		1
	1	Словообразование как раздел науки о языке, изучающий структуру слов и способы их образования. Морфема, типы морфем. Способы образования (морфемные и неморфемные). Словообразовательные нормы. Ненормативное словообразование как выразительное средство и речевая ошибка.			

	Практические занятия 4 Морфемный и словообразовательный разбор слова) (работа в малых группах). Правописание гласных и согласных в приставках и корнях слов.	2	2	
Тема 2.4. Морфология	Содержание учебного материала	2		1
	1 Морфология как учение о частях речи и грамматических категориях. Части речи (самостоятельные и служебные). Формоизменение самостоятельных частей речи. Наречие и категория состояния. Служебные части речи. Переходные явления в частях речи. Морфологические нормы. Выразительные возможности знаменательных и служебных частей речи (синонимика частей речи).			
	Практические занятия 5 Выявление и исправление морфологических ошибок. Особенности употребления падежных окончаний имен существительных. Употребление морфологических синонимов в речи (дискуссия). Выявление ошибок в образовании степеней сравнения прилагательных и наречий, в употреблении местоимений; ошибки в образовании и употреблении форм глаголов, причастий и деепричастий.	2	2	
Тема 2. 5. Синтаксис и пунктуация	Содержание учебного материала	1		1
	1 Синтаксис как учение о словосочетании, предложение и сложном синтаксическом целом. Синтаксические нормы. Словосочетание и его виды. Типы связи слов в словосоче-			

	тании. Ошибки в согласовании и управлении.			
2	Простое предложение. Грамматическая основа предложения. Двусоставные и односоставные предложения. Второстепенные члены предложения. Предложения распространенные и нераспространенные. Виды предложений по цели высказываний. Нечленимые предложения (высказывания). Стилистическое использование разных типов простого предложения. Пунктуация в простых предложениях.			2
3	Сложные предложения и его виды. СП с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Пунктуация в сложных предложениях, пунктуация при прямой, косвенной речи. Актуальное членение СП. Стилистическое использование разных типов СП. Синтаксические фигуры: анафора, эпифора, синтаксический параллелизм, риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение.			2
	Практические занятия 6 Пунктуационный анализ простых предложений; анализ и исправление синтаксических ошибок (дискуссия). Орфографический и пунктуационный анализ сложных предложений. Основные ошибки в построении и употреблении ССП, СПП, БСП; ошибки в употреблении союзов сочинительных и подчинительных	4	2	

	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой.</p> <p>Подготовка презентаций:</p> <p>Фонетические средства языковой выразительности (аллитерация, ассонанс, звукопись и т.п.)</p> <p>Синонимы, антонимы, омонимы, паронимы, их функции в речи.</p> <p>Фразеологизмы, их функции в речи. Наиболее типичные фразеологические ошибки.</p> <p>Лексические нормы. Основные виды лексических ошибок.</p> <p>Способы образования слов. Словообразовательные нормы.</p> <p>Ненормативное образование как речевая ошибка.</p> <p>Морфологические нормы образования, изменения и употребления имен существительных, имен прилагательных.</p> <p>Основные виды морфологических ошибок в употреблении этих частей речи.</p> <p>Пунктуация в простом предложении (знаки препинания в конце предложения, в предложении с однородными членами, обособленными членами предложения и вставными конструкциями).</p>	9		
Раздел 3. Разграничение сферы употребления функциональных стилей русского языка				
Тема 3.1. Текст: структурно- смысловые признаки	Содержание учебного материала	2		1
	1 Тест как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи пред-			

		ложений в тексте. Функционально смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение).			
	Практическое занятие 7		2	1	
	Составление текста с выделением микротем и ССЦ (работа в группах).				
Тема 3.2. Функциональные стили русского языка	Содержание учебного материала		1		1
	1	Функции, стилевые черты, языковые особенности официально-делового, публицистического, научного, обиходно-разговорного стилей. Особый статус языка художественной литературы.			
	2	Научный стиль. Устная и письменная разновидности научного стиля (учебник, статья, доклад, научная монография, энциклопедическая статья, патентная заявка, аннотация, резюме, рецензия). Языковые средства, специальные приемы и речевые нормы научных работ разных жанров. Определение понятий. Аргументация. Цитация и ссылки.			2
	3	Публицистический стиль. Устная и письменная разновидности. Газетная заметка. Хроника. Монологические жанры публичного выступления. Ответы на вопросы аудитории. Риторические приемы и принципы построения публичной речи. Способы привлечения внимания, доказательства и опровержения. Организация начала и конца речи. Средства структурирования текста. Порядок слов как смысловоразличительное и стилистическое средство.			2

	Лексическая и синтаксическая синонимия. Повторная (именная и глагольная) номинация в тексте.			
4	Официально- деловой стиль речи. Понятие жанра. Уместность речи. Жанры деловой устной речи: сообщения, доклад, деловая беседа, совещания (технология подготовки и проведения.) Культура разговора по телефону. Нормы речевого этикета в деловом общении. Жанры деловой письменной речи (заявление, доверенность, объявление, протокол, акт, деловое письмо, автобиография, резюме). Унификация документов: реквизиты, формуляр, бланк.			2
5	Язык и стиль распорядительных документов. Язык и стиль инструктивно-методических документов. Правила оформления документов. Речевой этикет документа.			2
6	Язык художественной литературы в системе функциональных разновидностей русского языка. Взаимодействие языка художественной литературы и функциональных стилей.			2

	<p>Практические занятия 8 Основные виды деловых и коммерческих документов, корреспонденции. Ответ на запрос и жалобу. Обзор рынка, прессы (устный и письменный), отчет о командировке. Проведение социологического опроса. Переход от различных видов схематического представления информации к словесному: чтение и комментирование схем, графиков, таблиц. Логические и социально- психологические аспекты спора в профессиональной деятельности (дискуссия). Подготовка и реализация деловых контактов. Использование технических средств информирования. Подготовка публичной речи, основные виды аргументов.</p>	4	2	
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой Знакомство с образцами документов официально- делового стиля Подготовка презентации: Официально-деловой стиль: функции, стилевые черты, языковые особенности. Виды и причины языковых ошибок и коммуникативных неудач. Взаимодействие вербальных и невербальных средств передачи информации</p>	7		

	Жанры деловой речи. Составить языковой портрет личности (на примере телеведущих, культурных и политических деятелей и т.д. по выбору студента).			
Всего		60	12	

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения модуля);

2. Практические занятия – решение задач, разбор кейсов как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

1. Нахождение и исправление орфоэпических ошибок (дискуссия).

2. Выявление основных видов лексических ошибок слов (стилистически неоправданное употребление слов; злоупотребление терминами, профессионализмами, употребление канцеляризмов и речевых штампов) (работа в малых группах).

3. Морфемный и словообразовательный разбор слова) (работа в малых группах).

4. Употребление морфологических синонимов в речи (дискуссия).

5. Пунктуационный анализ простых предложений; анализ и исправление синтаксических ошибок (дискуссия).

6. Составление текста с выделением микротем и ССЦ (работа в группах).

7. Логические и социально-психологические аспекты спора в профессиональной деятельности (дискуссия).

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка	Текущий контроль в виде устного опроса на семинарах, тестирование, практическая работа
У2- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами	Текущий контроль в виде подготовки докладов, рефератов и презентаций, практическая работа
У3- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности	Текущий контроль в виде практической работы
У4- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка	Текущий контроль в виде практической работы
У5- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно- научных жанров	Текущий контроль в виде тестирования, практическая работа
Знания:	
З1- основные составляющие языка, специфика устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуры речи	Текущий контроль в виде подготовки докладов, рефератов и презентаций
З2- понятие о нормах русского литературного языка	Текущий контроль в виде подготовки докладов, рефератов и презентаций
З3- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности	Текущий контроль в виде практической работы
З4- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии	Текущий контроль в виде практической работы
З5- лексические нормы, использование изобразительно- выразительных средств	Текущий контроль в виде практической работы

36- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;	Текущий контроль в виде практической работы
37- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию	Текущий контроль в виде практической работы
38- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
39- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
310- функционально- смысловые типы текстов	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
311- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
312- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
313 - сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие;	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
314- языковые формулы официальных документов;	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
315- приемы унификации языка служебных документов;	Текущий контроль в виде практической работы, тестирование
316- правила оформления документов;	Текущий контроль в виде практической работы
317- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.	Текущий контроль в виде практической работы
Приобретенный практический опыт	
ППО1– в построении своей речи в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами,	Текущий контроль в виде практической работы
ППО2– в обнаружении и исправлении речевых ошибок на всех уровнях структуры языка.	Текущий контроль в виде практической работы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Кузнецова, Н.В. Русский язык и культура речи[Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Кузнецова. — 3-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 368 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=329160>

Дополнительная литература:

1. Голуб, И.Б. Русский язык и практическая стилистика. Справочник [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования / И. Б. Голуб. – 3-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 355 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442469>

2. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Голубева, З. Н. Пономарева, Л. П. Стычишина ; под редакцией А. В. Голубевой. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 256 с. – Режим доступа: [https:// urait.ru/bcode/437035](https://urait.ru/bcode/437035)
3. Марьева, М. В. Русский язык в деловой документации [Электронный ресурс]: учебник / М.В. Марьева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 323 с. — Режим доступа: [https:// new.znaniium.com/read?id=352829](https://new.znaniium.com/read?id=352829)
4. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая [Электронный ресурс]: учебник / А.К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 359 с. — Режим доступа: [https:// new.znaniium.com/read?id=344628](https://new.znaniium.com/read?id=344628)
5. Самойлова, Е.А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Самойлова. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 144 с. – Режим доступа: [https:// new.znaniium.com/read?id=337053](https://new.znaniium.com/read?id=337053)
6. Сергеева, Е.В. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник / Е.В. Сергеева под ред., В.Д. Черняк под ред. и др. – Москва : КноРус, 2017. – 343 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920224>
7. Современный русский язык [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под ред. Н. Ю. Муравьевой. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 230 с. – Режим доступа: [https:// urait.ru/bcode/441960](https://urait.ru/bcode/441960)



**«Частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижнекамский филиал
Колледж**

Кафедра психологии и педагогики

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
«ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

на базе основного общего образования

Срок получения СПО по ППСЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Автор: Бикметова С.А., преподаватель кафедры «Психология и педагогика»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Психология и педагогика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основной целью преподавания дисциплины «Этика и психология общения» является формирование у студентов знаний и навыков, позволяющих им решать задачи, связанные с психологическими и этическими аспектами профессиональной деятельности. Эта учебная дисциплина должна способствовать формированию у будущих специалистов в области индустрии питания соответствующих психологических и нравственных качеств, как необходимых условий их повседневной деятельности.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Этика и психология общения» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Она непосредственно связана с дисциплинами гуманитарного и социального цикла (основы философии, история, русский язык и культура речи), опирается на освоенные при изучении данных дисциплин знания и умения.

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

Целями освоения дисциплины «Этика и психология общения» является обеспечение ориентировки в психологическом содержании профессиональной деятельности с точки зрения ее этического наполнения. Дисциплина позволяет овладеть студентам теоретическими знаниями и практическими навыками в области психологии и этики профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен иметь **практический опыт**:

- самоанализа и саморазвития, самоорганизации;
- организации взаимодействия и профессионального общения, ведения деловой беседы;
- принятия индивидуальных и коллективных решений, реализации мотива власти, организации командной работы.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения, применять этические принципы при организации и реализации профессиональной деятельности.
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности;

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- основы профессиональной и деловой этики, речевой этики;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. 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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение литературы по специальности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- подготовку рефератов, докладов, устных сообщений;

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 60 часов;
самостоятельной работа обучающегося - 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

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
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	16
в том числе:	
лекционные занятия	32
практические/семинарские занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	Дифференци- рованный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические/семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Этика как наука и явление духовной культуры	<p>Этика как наука: ее предмет и задачи. Понятия «нравственность», «мораль», их характеристики.</p> <p>Этика как явление духовной культуры. Специфика нравственной регуляции общественных отношений. Общество и мораль: нормы, предписания. Изменчивое и устойчивое в морали. Мораль и нравы. Нравственные регулятивы и поведение личности. Уровни нравственного сознания.</p>	4		1
	<p>Практическая работа. Подготовить устное сообщение на тему «Основные категории этики (добро, зло, ответственность, долг, достоинство, честь, совесть, справедливость и т. д.)».</p> <p>Групповая дискуссия проведение творческой работы «Этика наоборот»</p>	2	2	
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.</p>	4		
Тема 2. Общение в профессиональной сфере	<p>Понятие общения. Особенности делового общения. Структура межличностного общения.</p> <p>а) Коммуникативный аспект общения в профессиональной сфере. Общение как обмен информацией. Типы информации. Человек как источник информации. Модель коммуникативного процесса. Искажение информации. Взаимопонимание как основа коммуникации. Уровни понимания. Коммуникативные барьеры в ситуациях общения. Идентификация и рефлексия как механизмы взаимопонимания.</p> <p>б) Перцептивный аспект общения в профессиональной сфере. Общение как восприятие (перцепция) людьми друг друга. Детерминанты межличностного восприятия. Эталоны и стереотипы восприятия.</p> <p>в) Интерактивный аспект общения в профессиональной сфере. Общение как взаимодействие партнеров. Позиции в общении. Типы взаимодей-</p>	4		1

	ствий: кооперация, конкуренция.			
	Групповая дискуссия на тему: «Особенности делового общения в профессиональной деятельности»	2	2	
	Практическая работа. Подготовить устное сообщение на тему «Манипуляции в общении и защита от манипуляций».	4		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		
Тема 3. Средства общения в профессиональной сфере	Вербальные (речевые) и невербальные средства общения. Автокоммуникативные средства общения. Речевые средства убеждения, способы воздействия на партнера. Барьеры речи. Невербалистика - наука о неречевых средствах общения, визуальное общение. Контекст общения. Социальная дистанция. Организация пространства общения.	6		1
	Практическая работа. Подготовить доклад на тему «Территории и зоны делового общения».	4	4	
	Работа в малых группах «Детальный анализ вербальных и невербальных средств общения для эффективности профессиональной деятельности»			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		
Тема 4. Профессионально-этические компоненты	Понятие профессиональной этики и профессиональной морали. Этика служебных взаимоотношений. Профессионально-нравственные требования к специалистам.	4		1
	Групповая дискуссия на тему: «Профессиональная этика и профессиональная мораль.»	2	2	
	Практическая работа. Подготовить доклад на тему «Функции профессиональной этики».	2		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		
Тема 5. Конфликты в профессиональной сфере и управленческая этика.	Конфликты в деловых отношениях, их причины и разновидности. Структура конфликта. Объективная и субъективная составляющая конфликтов. Коэффициент конфликтности отношений. Динамика конфликта. Основные модели конфликта. Процедурные аспекты регулирования конфликтов. Стили поведения в конфликтных ситуациях. Возможности управления конфликтной ситуацией. Предупреждение конфликтов в латентной стадии. Средства предотвращения конфликтов и методы кризисного управления. Управленческая и корпоративная этика в условиях конфликта. Современные нормы и эталоны управленческого взаимодействия.	2	2	1
	Групповая дискуссия на тему: «Конфликты в профессиональной сфере»			

	Практическая работа. Подготовить устное сообщение на тему «Способы разрешения конфликтов»	4		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	6		
Тема 6. Межкультурные особенности делового общения.	Общая характеристика поведения и деловых качеств, представителей различных культур: европейской, конфуцианской, исламской и т. д. Особенности деловых контактов народов мира.	6		1
	Практическая работа. Подготовить устное сообщение на тему «Проблемы профессиональной этики в России» Групповая дискуссия в виде творческой работы «Встреча с иностранным партнером»	4	4	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		
Тема 7. Этикетные модели поведения в профессиональной деятельности.	Искусство проведения переговоров. Деловая и светская беседа. Телефонные разговоры. Мастерство публичных выступлений. Культура деловых споров и дискуссий. Искусство письма (деловая переписка). Визитная карточка, ее роль в деловом общении. Деловой подарок. Этикетные нормы и предписания.	6		1
	Практическая работа. Подготовить доклад на тему «Этикет в России. Европейский этикет»	4		
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		
ВСЕГО		90	16	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, разбор кейсов как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, викторины, диспуты, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1. Групповая дискуссия «Этика наоборот» (2ч.)

Тема 2. Групповая дискуссия на тему: «Особенности делового общения в профессиональной деятельности» (2ч.)

Тема 3. Групповая дискуссия «Детальный анализ вербальных и невербальных средств общения для эффективности профессиональной деятельности» (4ч.)

Тема 4. Групповая дискуссия на тему: «Профессиональная этика и профессиональная мораль» (2ч.)

Тема 5. Групповая дискуссия на тему: «Конфликты в профессиональной сфере» (2ч.)

Тема 6. Групповая дискуссия в виде творческой работы «Встреча с иностранным партнером» (4ч.)

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (умения, знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения	
У1-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	эссе, практическая работа
У2-соблюдать этические нормы поведения, применять этические принципы при организации и реализации профессиональной деятельности;	эссе, устный опрос
У3-предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.	эссе, практическая работа
Знания	
З1-психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;	эссе, устный опрос
З2-основы профессиональной и деловой этики, речевой этики;	устный опрос, тест, практическая работа
З3-психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;	устный опрос, тест
Приобретенный практический опыт	
ППО1-самоанализ и саморазвитие, самоорганизация;	практическая работа
ППО2-организация взаимодействия и профессионального общения, ведения деловой беседы;	практическая работа
ППО3-принятие индивидуальных и коллективных решений; организация командной работы.	практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Барышева, А.Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Д. Барышева , Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер . - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=275626>

Дополнительная литература:

Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=329778>

Разин А.В. Основы этики [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Разин. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. – 304 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/document?id=356166>

Кошечая, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019. - 304 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=329894>

Этика деловых отношений [Электронный ресурс] : учебник / В.К. Борисов, Е.М. Панина, М.И. Панов, Ю.Ю. Петрунин, Л.Е. Тумина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=326213>

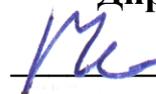


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра социально-гуманитарных
дисциплин**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ. 07 История и культура Татарстана

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор:

Агапова Элеонора Игоревна, к.ф.н., преподаватель кафедры социально-гуманитарных дисциплин

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры социально-гуманитарных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ... ..	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История и культура Татарстана

1.1. Область применения

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «История и культура Татарстана» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, является вариативной частью ООП ППСЗ. Представляет региональный компонент программы.

Изучение дисциплины «История и культура Татарстана» имеет важнейшее значение для формирования у обучающихся среднего профессионального образования профессиональных навыков и способностей.

В программе дается список литературы, который поможет обучающимся освоить курс, а для более углубленного изучения рекомендуется дополнительная литература.

Для освоения дисциплины «История и культура Татарстана» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Обществознание», «История».

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения

Целью освоения дисциплины является:

Формирование представлений об особенностях развития Республики Татарстан в контексте осмысления важнейших событий и проблем российской и всемирной истории XX – начала XXI вв.

Учебными задачами дисциплины являются:

– рассмотреть основные этапы развития татарского народа и Казанской губернии (1900 – 1917 гг.);

– изучить исторические основания образования ТАССР и развития республики, особенности модернизационных процессов 30-60-х гг. XX в., вклад жителей Советской Татарии в дело победы над фашизмом;

– показать динамику политического, экономического и социального развития ТАССР в 70-80-е гг. XX в.;

– проанализировать исторические условия формирования суверенитета республики и особенности проведения социально-экономических реформ в 90-е гг. XX в.;

– показать динамику развития современного Татарстана (2010 – 2018 гг.) и

взаимовлияние важнейших событий и процессов, происходящих в республике и Российской Федерации;

– сформировать толерантность и толерантное поведение в условиях полиэтничности, поликонфессиональности и поликультурности региона;

– воспитать уважение к традициям, истории и культуре народов, населяющих Республику Татарстан.

Благодаря этому студенты приобретают практический опыт осуществление поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– динамику развития татарского народа в IX – XXI вв. в контексте всемирной и российской истории;

– основные этапы развития татарского народа и Казанской губернии (1900 – 1917 гг.);

– сущность и причины образования ТАССР, особенности модернизационных процессов 30-60-х гг., а также динамику развития республики в 70-80-е гг. XX в.;

– основные процессы политического, социально-экономического и культурного развития Республики Татарстан в сообществе субъектов Российской Федерации (90-е гг. – 2018 г.);

– важнейшие культурные памятники, расположенные на территории Республики Татарстан.

Уметь:

– выявлять взаимосвязь глобальных, российских и республиканских социально-экономических, политических и культурных проблем;

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

– анализировать информацию об исторических особенностях культуры татар.

Приобретаемый практический опыт:

– в синхронизации исторических процессов всемирного, общероссийского и регионального уровней;

– в осуществлении поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуацией в Республике Татарстан и Российской Федерации;

– в навыке работы с историческим источником, литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, такие как:

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится по завершении изучения дисциплины за счет часов, отведенных учебным планом на изучение дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА ТАТАРСТАНА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	10
в том числе:	
лекции	20
семинарские занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	Дифф.зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История и культура Татарстана»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, семинарское занятие, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
<p>Введение, или краткий обзор динамики развития татарского народа с IV– XIX вв.</p>	<p>Лекция. «Великое переселение народов». Создание государства Великая Болгария под властью хана Кубрата. Социально-экономическое и политическое развитие Великой Болгарии. Распад Великой Болгарии, усиление Хазарского каганата, создание Волжской Булгарии. Балтийско-Волжская магистраль как важнейшая цивилизационная «артерия», связывающая народы Западной Европы с Востоком. Волжская Булгария- классическое <i>потестарное государство</i>. Внешняя и внутренняя политика Булгарского государства. 922 г. – принятие ислама булгарским народом. Взаимоотношения Волжской Булгарии со странами Центральной Азии, Ближнего Востока, с Киевской Русью, с тюрко-язычными кочевниками Поволжья и Урала. Монгольское нашествие 1236-1240 гг., его последствия. Золотая Орда (Улус Джучи), путь социальной трансформации. 1438 г. – возникновение Казанского ханства. Завершение господства мир-империй, начало эпохи Великих географических открытий (XV-XVII вв.). Завоевание Казанского ханства Московским государством (1552г.).</p>	2		1
	<p>Семинарское занятие: От Приказа Казанского дворца до Казанской губернии 1.Создание Приказа Казанского дворца. Национальная и конфессиональная политика московского государства в Поволжье. 2.Служилые татары на службе московского государя: тептяри,</p>			

	<p>мещеряки, нагайбаки.</p> <p>3. Политика Петра I и Екатерины II в Казанской губернии.</p> <p>4. История создания Казанского Императорского университета.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: подготовка презентаций на тему «Исторические культурные объекты на территории Республики Татарстан» (указывается период по вариантам; 1 вариант: Волжская Булгария; 2 вариант: Казанское ханство; 3 вариант: Приказ Казанского дворца; 4 вариант: Казанская губерния)</p>	4		3
<p>Развитие татарского народа и Казанской губернии (1900-1917 гг.)</p>	<p>Лекция. Социально-экономическая динамика. Завершение промышленного переворота, формирование институтов индустриального общества. Казань - центр социальных преобразований.</p> <p>Строительство железных дорог (Москва-Свияжск и Казань-Зеленый Дол). Роль губернии как транспортно-логистического узла между Центральным районом России и Уралом, Сибирью. Развитие предприятий легкой и пищевой промышленности.</p> <p>Политическая жизнь. Формирование новой политической нации татар в начале XX в., два крыла: буржуазно-демократическое и революционно-демократическое. Джадидизм, его представители. Татарская периодическая печать: газеты «Юлдуз», «Азат», «Азат халык». Первая общемусульманская партия «Союз мусульман» («Иттифак аль муслимин»).</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить доклады и презентации на темы:</p> <p>1. «Представители крупной промышленной и торговой буржуазии Казанской губернии».</p> <p>2. «Благотворительность и меценатство в Казанской губернии».</p>	4		3

	<p>3. «Благотворительная деятельность Стахеевых».</p> <p>4. «Предприятия Алафузовых».</p> <p>5. «Казанский пороховой завод».</p> <p>6. «Первые химические заводы в Казанской губернии».</p> <p>7. Первые представители джадидизма.</p> <p>8. Новометодные школы в Казанской губернии.</p> <p>9. Татарский политический кружок учащихся русско-татарской учительской школы (КТУШ).</p>			
<p>Революции 1917 г. и Гражданская война в Поволжье</p>	<p>Казанская губерния в период Первой Мировой войны (1914-1918 гг.) Участие уроженцев Казанской губернии в войне. Образование Временного Центрального Мусульманского Бюро под председательством А. Цаликова. Союз мусульман России, его деятельность и результаты. Формирование органов национального самоуправления в губернии: Милли Идаре, Всероссийский мусульманский совет, Всероссийский мусульманский военный совет, первый национальный парламент тюрко-татар - Миллиэт Меджлисе. Периодизация гражданской войны. Военные действия на территории Казанского края в период гражданской войны. Казань во власти Комуча (август - сентябрь 1918 г.). Волжская военная флотилия. Период «военного коммунизма». Голод в Поволжье.</p>			1
	<p>Семинарское занятие:</p> <p>1 Участники гражданской войны – уроженцы Казанского края.</p> <p>2. Осада Казани. Казань во власти Комуча.</p> <p>3. «Чапанные войны».</p> <p>4. «Вилочный мятеж» 1920 г.</p> <p>5. I Всероссийский съезд коммунистических организаций народов Востока (КОНВ).</p>	2		3

Образование ТАССР и первые шаги развития республики	Интерактивная лекция. Образование Комиссии для выработки декрета о создании Татарской АССР. Декрет 27 мая 1920 г. 1-й Учредительный съезд Советов ТАССР. Совет народных комиссаров ТАССР под председательством С.С. Саид-Галиева и Президиум ЦИК ТАССР под руководством Б. Мансурова. Подготовка проекта Конституции ТАССР, ее дальнейшая судьба. Политика «коренизации».	2	2	1
	Семинарское занятие: 1. Вопрос государственного строительства среди татарского политического руководства, две позиции: «ленинская» (М. Султан-Галиев, Г. Мансуров, К. Мухтаров, Г. Енбаев, Р. Сабиров и др.) и «сталинская» (С. Атнагулов, М. Сагидуллин и др.). 2. Республика «Идель-Урал»: концепция и ее авторы. 3. «Дело» Мирсаида Султан-Галиева.	2		3
Первая волна модернизации (индустриализации и коллективизации) Советской Татарии	Лекция. Первый пятилетний план народного хозяйства и социально-культурного строительства ТАССР на 1928-1933 гг. Приоритеты первого пятилетнего плана. Строительство новых промышленных объектов и их значение для СССР. Развитие ударнического движения. Развитие начального и среднего профессионального образования (ФЗУ, ВТУЗ). Деятельность обществ «ЗОТ». Движение <i>новаторов</i> производства. Специфика второй пятилетки, ее результаты. Коллективизация, ее основные задачи и формы. Результаты колхозного строительства. Первая перепись населения в РСФСР. Антирелигиозные кампании в ТАССР. Борьба за яналиф, ее последствия.	2		1

	<p>Семинарское занятие: История создания промышленных предприятий ТАССР.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бондюжский химзавод имени Л.Я. Карпова. 2. Казанская ГРЭС. 3. Казанский меховой комбинат. 4. Кетгутный завод. 5. Валяльно-обувная фабрика им. М. Разумова. 6. Казанский авиационный комбинат. 7. Завод «Пишмаш». 8. Казанский завод синтетического каучука им.С.М.Кирова. 9. Завод «Серп и молот». 	2		3
<p>Татария в годы Великой Отечественной войны</p>	<p>Интерактивная лекция. ТАССР в составе Приволжского военного округа. «Книги Памяти» Республики Татарстан. Участие уроженцев Татарстана в Великой Отечественной войне. Труженики тыла, их самоотверженный труд. Сила слова: поэты, писатели, военные корреспонденты на фронте (Х. Усманов, Ш. Мударрис, Г. Насрый, А. Кутуй, И. Гази, М. Амир, Г. Баширов, А. Абсалямов). Партизанское движение (Бари Кадырметов, Ахнеф Бикбаев). Подвиг антифашистской группы в фашистском плену: Гайнан Курмашев, Муса Джалиль, Абдулла Алиш, Ахмет Симаев, Ахат Атнашев, Абдулла Баталов, Фуат Булатов, Салим Бухаров, Фуат Сайфульмулюков, Зиннат Хасанов, Гариф Шабаев.</p>	2	2	1
	<p>Семинарское занятие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Никита Кайманов. 2. Геннадий Паушкин. 3. Петр Гаврилов. 4. Михаил Девятаев. 5. Рамазан Бикмухамедов. 6. Барый Юсупов. 	2	2	3

	<p>7. Муса Джалиль.</p> <p>8. Подвиг Александра Матросова - Шакиржана Мухаметжанова (Газинур Гафиатуллин, Барый Шавалиев, Хафиз Зарипов, Алексей Исев, Нур Идрисов, Николай Липатов, Арсений Карташов)</p> <p>9. Магуба Сыртланова.</p>			3
	<p>Самостоятельная работа: подготовить материал об участии своих родственников в Великой Отечественной войне ко дню 9 мая, распечатать фотографии погибших родственников к участию в общественном движении «Бессмертный полк».</p>	4		
<p>Политическая ситуация и «вторая волна» индустриализации в Татарии (40-60 гг. XX в.)</p>	<p>Лекция. Политическая ситуация в ТАССР (1945-1953 гг.). Идеологическая кампания борьбы с «космополитизмом». Политика в отношении татарского языка: язык-проводник коммунистической идеологии. Новые тенденции в политическом развитии ТАССР (1953-1960 гг.). Процесс десталинизации в республике. Работа комиссии по реабилитации лиц, попавших под политические репрессии в ТАССР, под руководством С. Г.Батыева. Решение вопроса развития национальной школы. Проведение Декады татарского искусства и литературы в Москве (1957 г.). Социокультурное развитие ТАССР в 50-60 гг. Экономическое развитие ТАССР (1945-1960гг.). Строительство и запуск новых промышленных объектов.</p>	2		1
	<p>Семинарское занятие:</p> <p>Подготовить материал по истории создания любого промышленного объекта республики и представить его в виде презентации.</p>	2		3
<p>Динамика политического, экономического и социального развития</p>	<p>Лекция. Основные тенденции политического развития ТАССР в 70-80-е гг. Политика «перестройки». Решения руководства ТАССР в условиях нестабильного экономического развития: внедрение системы регионального хозрасчета. Деятельность общественно-политических движений и организаций в 80-е годы в ТАССР.</p>	2		1

Советской Татарии (70-80-ые гг. XX в.)	1970-1985 гг. - этап устойчивого социально-экономического развития ТАССР, формирования индустриальной экономической платформы в промышленности и сельском хозяйстве, соответствующей динамике развития советского государства и мир-экономики. 1985-1990 гг. - время социально-политического обновления и перестройки советского общества, время поиска новых моделей государственно-национального развития в рамках социалистической общественно-экономической формации.			
	Семинарское занятие: Подготовить материал по следующим вопросам. 1. Основные стройки в период 70-80-х гг. в ТАССР. 2. История совхоза «Гигант» (Тукаевский район ТАССР). 3. Журналы «Идель», «Панорама», «Казань», «Салават купере». 4. Открытие и репертуар новых театров. 5. Введение системы регионального хозрасчета в республике, ее результаты.	2		3
Динамика социокультурных процессов	Лекция. Ключевые тенденции культурного развития Казанской губернии-ТАССР с нач. XX века по 90-е годы. Литература, музыка, театр, кино и телевидение, изобразительное и декоративное искусство, архитектура, книгоиздательское дело, библиотеки, музеи, развитие СМИ. Развитие образования и науки.	2		1
	Семинарское занятие: Подготовить материал на основе газетных и журнальных статей (включая интернет-ресурсы) по следующим вопросам: 1. Архитектура города Казани: сочетание старого и нового. 2. Развитие национальной татарской музыкальной школы. 3. Художники Татарии. 4. Декоративно-прикладное искусство в республике. 5. История одного музея.	2	2	3

	<p>6. Театральное искусство в ТАССР-Республике Татарстан.</p> <p>7. Республиканское телевидение: вчера и сегодня.</p> <p>8. Казанский государственный университет: традиции и новации.</p> <p>9. ВУЗы Казани: история создания и развития (на примере одного ВУЗа).</p> <p>10. Академия наук РТ.</p>			
<p>Формирование и развитие Татарстана (1990 – 2010гг.)</p>	<p>Лекция. Референдум 1992 г. о суверенитете республики. Новый этап государственно-политического развития, принятие Конституции Республики Татарстан 6.11.1992 г. Заключение Договора «О разграничении предметов ведения и взаимном делегировании полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти Республики Татарстан». Деятельность М.Ш.Шаймиева на посту первого Президента РТ. Принятие законов, обеспечивающих в республике экономические преобразования, проведение земельной реформы, приватизации и разгосударствления собственности. Программа стабилизации народного хозяйства и перехода к рыночным отношениям; Программа адресной социальной защиты населения; Программа ликвидации ветхого жилья в Татарстане на 1993-1995 гг.; Программа приватизации государственной и коммунальной собственности; Республиканская комплексная программа «Забота»; Государственная программа экономического и социального прогресса Татарстана, Программа демонополизации экономики и развития товарных рынков в республике; Программа борьбы с преступностью. Деятельность ТОЦ и урегулирование межнациональных разногласий руководством республики.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа: изучение статей периодических изданий за год до подписания Договора и после, выявить основные тенденции развития общественного мнения относительно возможных сценариев</p>	4		

	развития республики в Российской Федерации.			
Динамика развития современного Татарстана (2010 – 2018 гг.)	Лекция. Новый Президент РТ – новый уровень в развитии «модели Татарстана». Деятельность на посту Президента Р.Н.Минниханова. Принятие «Стратегии социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 г.». Учреждение «Всемирного Конгресса Татар». Реализация федеральной программы «Культурное наследие Татарстана: древний город Болгар и остров-град Свияжск». Реализация национального проекта «Доступное и комфортное жилье - гражданам России». Республика Татарстан в глобальной мир-системе. Экономический потенциал РТ, международные связи со странами Европы и Азии. Татарстан в качестве транспортного коридора между Западом и Востоком. Агропромышленный сектор экономики Республики Татарстан. Татарский мир на рубеже тысячелетий.	2		1
	Семинарское занятие: Изучить «Стратегии социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 г.» и выделить отдельные направления программы, раскрыть их содержание. Представить в виде дорожной карты в тетради.	2	2	3
	Самостоятельная работа: ознакомление со «Стратегиями развития муниципальных районов РТ до 2030 г.» (всего 43)	4		
ВСЕГО		40	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины).

2. Семинарские занятия – работа с источником и литературой, заслушивание докладов и презентаций, решение тестовых заданий.

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, викторины, диспуты, круглый стол, творческие задания, выполнение проектов.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема «Образование ТАССР и первые шаги развития республики» (2 часа): интерактивная лекция с использованием мультимедийного учебника по «Истории и культуре Татарстана».

Тема «Татария в годы Великой Отечественной войны» (4 часа):

Встреча-круглый стол с представителями поискового отряда и семинар-обсуждение предлагаемых вопросов студентами.

Тема «Динамика социокультурных процессов» (2 часа): семинар с подготовкой материала на основе газетных и журнальных статей (включая интернет-ресурсы) по предложенным вопросам.

Тема «Динамика развития современного Татарстана (2010-2018 гг.)»: семинар-творческая мастерская, работа в малых группах, предполагающая составление дорожной карты после изучения документа «Стратегии социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 г.»

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемый практический опыт)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения	
У1-выявлять взаимосвязь глобальных, российских и республиканских социально-экономических, политических и культурных проблем	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
У2- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
У3- анализировать информацию об исторических особенностях культуры татар	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
Знания	
З1- динамику развития татарского народа в IX – XXI вв. в контексте всемирной и российской истории	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
З2- основные этапы развития татарского народа и Казанской губернии (1900 – 1917 гг.)	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
З3- сущность и причины образования ТАССР, особенности модернизационных процессов 30-60-х гг., а также динамику развития республики в 70-80-е гг. XX в.	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
З4- основные процессы политического, социально-экономического и культурного развития Республики Татарстан в сообществе субъектов Российской Федерации (90-е гг.-2018 г.)	Устный опрос, тестирование, работа с источником, творческое задание
З5- важнейшие культурные памятники,	Устный опрос, тестирование, работа с

расположенные на территории Республики Татарстан	источником, творческое задание
Практический опыт	
ППО1- в синхронизации исторических процессов всемирного, общероссийского и регионального уровней	Тестирование, работа с источником, творческое задание
ППО2- в осуществлении поиска ответов над проблемными вопросами исторического характера, связанными с современной экономической, политической и культурной ситуацией в Республике Татарстан и Российской Федерации	Устный опрос, работа с источником, творческое задание
ППО3- в навыке работы с историческим источником, литературой научно-исторического характера, выделяя в ней главные идеи	Работа с источником, творческое задание

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Перечень учебно-методического и информационного обеспечения

Основная литература

1. Агапов, О.Д. История и культура Татарстана [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Д. Агапов, Э. И. Агапова; Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова (ИЭУП). - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2018. - 231 с.- Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/12175>

Дополнительная литература

1. Зиганшин И.И. Краеведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.И. Зиганшин, Б.Г.Кадыров; КИУ им. В.Г.Тимирязова. – 3 е изд, доп. –Казань: Изд-во «Познание», 2017. – 216 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14495>
2. Кадыров Б.Г. Сохраняя наследие...[Электронный ресурс]: справочник / Б.Г. Кадыров; Институт экономики, управления и права; под ред. А.В. Тимирязовой. – Казань : Изд-во «Познание», 2015. –134 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14505>
3. Фукс К.Ф. Казанские татары с статистическом и этнографическом отношениях [Электронный ресурс] / К.Ф. Фукс; переложение на овременный ру.язык А.Г.Хорошавиной; науч.ред и предис. И.И. Бикеев. – 2-ое изд., стер. – Казань : Изд-во «Познание», 2019. – 108 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14504>
4. Бегиев М.Д. Мусульманская трапеза [Электронный ресурс] / М.Д. Бигиева; пер. с татаро-османского яз., предисл. А.В.Тимирязовой, Е.Л. Яковолевой; предисл. А.Г. Хайрутдинова. – Казань: Изд-во «Познание», 2020. – 68 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14497>
5. Развивающие детские игры татар: по страницам журналов начала XX века [Электронный ресурс] / под ред. А.В. Тимирязовой. – Казань: Казанский инновационный университет, 2017. – 148 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14502>

Интернет-ресурсы:

- «К 100-летию ТАССР» [сайт]. URL: <http://100.tatarstan.ru/>
- «Государственный комитет РТ по архивному делу» [сайт]. URL: <http://arhiv.tatarstan.ru/>
- «Виртуальный музей Великой Отечественной войны РТ» [сайт]. URL: <https://tatfrontu.ru/cards>
- «Ассамблеи и Дома дружбы народов» [сайт]. URL:<http://addnt.ru/>
- «Национальный музей Республики Татарстан» [сайт]. URL:<https://tatmuseum.ru/>

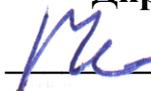


**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
КОЛЛЕДЖ**

Кафедра высшей математики
и
информационных технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ЕН.01 МАТЕМАТИКА**
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск, 2020

Фатхуллина А.А., преподаватель кафедры высшей математики и информационных технологий

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры высшей математики и информационных технологий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для освоения дисциплин профессионального цикла и получения профессиональных знаний, умений и приобретенного практического опыта.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

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

ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Данная дисциплина основывается на знаниях и умениях, полученных в результате освоения дисциплин, входящих в общеобразовательную подготовку: ОУД. 04 Математика.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ по специальности такими как ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании, ЕН.03 Химия.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений, приобретенного практического опыта по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Целью данного курса является формирование представлений о математике как методе познания действительности и ее роли в развитии научно-технического прогресса, развитие навыков решения теоретических и практических задач в области профессиональной деятельности с применением математического аппарата; приобретение практического опыта в построении и исследовании простейших математических моделей, решения практических задач с применением математических методов и анализа информации статистического характера.

Задачи курса:

– дать представление об основах математической науки и ее закономерностях;

– сформировать навыки применения математических методов при решении практических задач.

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

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;

– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

– построения и исследования простейших математических моделей;

– решения практических задач с применением математических методов;

– анализа информации статистического характера.

В соответствии с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина ЕН.01 Математика направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций;
- подготовка к практическим занятиям, решение задач;
- подготовка к промежуточному контролю.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося составляет 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 60 часов,

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится после освоения учебной дисциплины в период промежуточной аттестации в 3 семестре.

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
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	16
в том числе:	
лекционные занятия	38
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

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

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Дифференциальное исчисление				
Тема 1.1. Предел и непрерывность функции	Понятие числовой последовательности, способы ее задания. Предел функции в точке. Основные теоремы о пределах. Замечательные пределы. Непрерывность функций. Точки разрыва функции и их классификация.	4		2
	Математическая «карусель». Практические занятия. Вычисление пределов функций. Написание проверочной работы №1.	2	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №1.	4		3
Тема 1.2. Производная и дифференциал функции	Производная функции, ее геометрический и механический смысл. Таблица производных основных элементарных функций. Правила дифференцирования. Производные обратной и сложной функции. Производные высших порядков. Дифференциал функции, его геометрический смысл.	6		1

	<p>Математическая «карусель». Практические занятия. Вычисление производных элементарных функций, обратной и сложной функции, производных высших порядков. Вычисление дифференциала функции. Написание проверочной работы №2.</p>	4	4	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №2.</p>	4		3
<p>Тема 1.3. Исследование функции и построение графика</p>	<p>Достаточные условия постоянства и монотонности функции. Необходимые и достаточные условия существования экстремумов. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке. Асимптоты функции. Выпуклость графика функции. Точки перегиба. Общая схема исследования функции и построение ее графика.</p>	4		2
	<p>Математическая «карусель». Практические занятия. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. Применение производной к исследованию функции и построения графика. Написание проверочной работы №3.</p>	2	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №3.</p>	4		3

Раздел 2. Интегральное исчисление				
Тема 2.1. Неопределенный интеграл	Понятие неопределенного интеграла. Таблица основных неопределенных интегралов. Основные свойства неопределенного интеграла. Основные методы интегрирования. Интегрирование простейших рациональных дробей. Интегрирование иррациональных и тригонометрических выражений.	6		2
	Математическая «карусель». Практические занятия. Вычисление интегралов различными методами. Интегрирование простейших рациональных дробей. Интегрирование иррациональных и тригонометрических выражений. Написание проверочной работы №4.	4	2	2
	Самостоятельная работа. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №4.	4		3
Тема 2.2. Определенный интеграл	Задача о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определенного интеграла и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Основные методы интегрирования для определенного интеграла. Геометрические и физические приложения определенного интеграла.	6		2

	Математическая «карусель». Практические занятия. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление определённых интегралов различными методами. Применение интеграла к вычислению физических величин, площадей и объёмов. Написание проверочной работы №5.	4	2	2
	Самостоятельная работа. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию проверочной работы №5.	4		3
Раздел 3. Теория вероятностей и математическая статистика				
Тема 3.1. Основные понятия и теоремы теории вероятностей	Элементы комбинаторики: перестановки, размещения, сочетания. Основные понятия теории вероятностей. Классическое, геометрическое и статистическое определение вероятности. Теорема сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Байеса.	6		1
	Математическая «карусель». Практические занятия. Решение комбинаторных задач. Решение задач вероятностными методами.	2	2	2
	Самостоятельная работа. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач.	5		3

Тема 3.2. Элементы математической статистики	Генеральная и выборочная совокупности. Вариационный ряд и его графическое изображение. Числовые характеристики вариационных рядов.	6		1
	Математическая «карусель». Практические занятия. Построение вариационных рядов, их графическое изображение. Решение задач на вычисление числовых характеристик вариационных рядов. Написание теста №1.	4	2	2
	Самостоятельная работа. Изучение теоретического материала по пособиям и конспектам лекций. Подготовка к практическим занятиям, решение задач. Подготовка к написанию теста №1.	5		3
ВСЕГО		90	16	

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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, технические и программные средства обеспечения дисциплины).

2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и выбором общего решения и т. д.).

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий.

При проведении занятий наиболее явно используются такие технологии как:

- Математическая «карусель» – проведение практического занятия с использованием данной формы вовлекает всех обучающихся в образовательную деятельность, даёт возможность коллективного поиска решения задач, обмена идеями, информацией, математическими знаниями.

Математическая «карусель» - это командное соревнование по решению задач. Побеждает команда, набравшая наибольшее число очков. Задачи решаются на двух рубежах - исходном и зачётном. Всем членам команды присваиваются порядковые номера (на пример от 1 до 6). По сигналу команды на исходном рубеже начинают решать задачи и предъявляют решение (или ответ) судье. Если оно верное, игрок № 1 переходит на зачётный рубеж и получает задачу там, а члены команды, оставшиеся на исходном рубеже получают новую задачу, если опять верный ответ, то игрок № 2 переходит на зачётный рубеж и присоединяется к игроку № 1 и т.д. В дальнейшем члены команды, находящиеся на «исходном» и «зачётном» рубежах, решают новые задачи независимо друг от друга. Все игроки в команде как бы выстроены в очередь. Если на исходной позиции задача решена правильно, игроки в порядке очереди переходят на зачётный рубеж, но если на зачётном рубеже задача решена неправильно, то опять в порядке очереди игроки возвращаются на исходную позицию. И на исходном и на зачётном рубежах команда может в любой момент отказаться от решения задачи. При этом задача считается нерешённой. После того, как часть команды, находящаяся на каком-либо из двух рубежей рассказала решение очередной задачи или отказалась от неё, она получает новую задачу. На исходном рубеже за каждую верно решённую задачу ставится 1 балл, за первый верный ответ на зачёте команда получает 3 балла, за второй верный ответ 4 балла, и т.д. Если же очередная задача решена неверно, то цена

следующей задачи зависит от цены нерешённой следующим образом. Если цена неверно решенной задачи была 6 баллов или больше, то следующая задача стоит 5 баллов. Если неверно решённая задача стоила 5 баллов, то следующая задача стоит 4 балла, если же неверно решённая задача стоила 3 или 4 балла, то следующая задача стоит 3 балла. Игра для команды заканчивается, если: а) кончилась игровое время, б) кончились задачи на зачётном рубеже, в) кончились задачи на исходном рубеже, а на зачётном рубеже нет ни одного игрока. Игра оканчивается, если она закончилась для всех команд. Побеждает команда, набравшая больше баллов.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.1. «Предел и непрерывность функции». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 1.2. «Производная и дифференциал функции». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 4 часа.

Тема 1.3. «Исследование функции и построение графика». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 2.1. «Неопределенный интеграл». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 2.2. «Определенный интеграл». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 3.1. «Основные понятия и теоремы теории вероятностей». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

Тема 3.2. «Элементы математической статистики». Практические занятия. Форма проведения: математическая «карусель» – 2 часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Контроль за изучением каждой темы проводится по одинаково организованной структуре. Он состоит из таких видов работ, как проверочная работа, тестирование, устный опрос.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания	
31 – значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы СПО	проверочная работа
32 – основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики	проверочная работа тестирование устный опрос
33 – основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	проверочная работа тестирование
Умения	
У1 – решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	проверочная работа тестирование
У2 – применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	проверочная работа
Практический опыт	
ППО1 – построения и исследования простейших математических моделей	проверочная работа тестирование
ППО2 – решения практических задач с применением математических методов	проверочная работа тестирование

<i>ППОЗ</i> – анализа информации статистического характера	тестирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

- Гончаренко, В.М. Элементы высшей математики [Электронный ресурс]: учебник / Гончаренко В.М., Липагина Л.В., Рылов А.А. — Москва : КноРус, 2019. — 363 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931506>
- Высшая математика [Электронный ресурс]: учебник и практикум / М. Б. Хрипунова [и др.] ; под общей редакцией М. Б. Хрипуновой, И. И. Цыганок. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 472 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437476>
- Математика [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Татарников [и др.] ; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 450 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433901>

Дополнительная литература:

- Математика. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Татарников [и др.] ; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 285 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433902>
- Баврин, И. И. Математика [Электронный ресурс]: учебник и практикум / И.

- И. Баврин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 616 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/426511>
- Седых, И. Ю. Математика [Электронный ресурс]: учебник и практикум / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А. Ю. Шевелев. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 443 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433707>
- Гисин, В. Б. Математика. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Б. Гисин, Н. Ш. Кремер. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 202 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437448>
- Бардушкин, В.В. Математика. Элементы высшей математики [Электронный ресурс]: учебник: в 2 т. Т. 2 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 368 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=329558>
- Гаврилова Л.Н. Математика[Электронный ресурс]: сборник задач / Л.Н. Гаврилова, З. С. Ахмедгараева. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова, 2019. – 100 с. – Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14583>

Интернет – ресурсы

1. Электронный ресурс «Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов». Форма доступа: <http://fcior.edu.ru/>
2. Электронный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов». Форма доступа: <http://school-collection.edu.ru/>
3. Электронный ресурс «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Форма доступа: <http://window.edu.ru/>
4. Электронный ресурс «Средняя математическая интернет-школа (вся элементарная математика)». Форма доступа: <https://www.bymath.net/>
5. Электронный ресурс «Прикладная математика. Справочник математических формул. Примеры и задачи с решениями». Форма доступа: <http://www.pm298.ru/diffur2.php>
6. Электронный ресурс «Открытый колледж. Математика». Форма доступа: <https://mathematics.ru/>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра техносферной и
экологической безопасности**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ
программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы: Суячева Д.Т., к.ф-мат.н., преподаватель кафедры техносферной и экологической безопасности

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа рассмотрена на заседании кафедры техносферной и экологической безопасности

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
III. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программой предусмотрено получение знаний, умений, практического опыта, необходимых для повышения уровня экологической культуры, соблюдения принципов рационального природопользования, учета экологических факторов в сфере профессиональной деятельности.

Развитие человеческой цивилизации неизбежно меняет окружающую среду. Воздействие деятельности человека на биосферу и потребление природных ресурсов приобрели в современный период широкие масштабы. Объем хозяйственной деятельности возрос в сотни раз. Одним из важнейших условий обеспечения экологической безопасности, рационального использования природных ресурсов является эффективное экологическое образование будущих специалистов разного профиля и уровня. Знание экологических законов, их соблюдение и умелое использование необходимы в современных условиях для устойчивого развития, решения экологических проблем, обеспечения экологической безопасности во всех сферах деятельности.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в цикл общих математических и естественно-научных дисциплин (ЕН.02).

Внимание студентов концентрируется на важнейших достижениях современной экологии, современных проблемах взаимоотношений общества и природы, путях их разрешения, рациональном использовании природных ресурсов, источниках экологического права, современных стандартах и

нормативах, передовых технологиях в сфере рационального природопользования, обеспечивающих безопасность для здоровья человека и окружающей среды.

Дисциплина изучается в третьем семестре с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний, умений, практического опыта, необходимых для эффективного использования природных ресурсов, минимизации отрицательного воздействия на окружающую среду.

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- выбирать и обосновывать природоохранные мероприятия с учетом сложившейся обстановки.

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы,
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения дисциплины студент должен **приобрести практический опыт:**

- идентификации экологических аспектов профессиональной деятельности;

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изучение предмета «Экологические основы природопользования» направлено на формирование ряда профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обучение по предмету «Экологические основы природопользования» предусматривает следующие виды самостоятельной работы обучающихся:

- подготовку к практическим занятиям;
- знакомство с материалами периодических изданий экологической направленности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов; терминов и определений;
- подготовку рефератов, докладов с презентациями.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	48
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	14
В том числе:	
Лекционные занятия	28
Практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	В т. ч. интерактивных	Уровень освоения
1. Общая экология как теоретический фундамент рационального природопользования. История развития экологии и природопользования	Определение экологии. Цели и задачи дисциплины. Экология – как современная наука. Теоретическая экология и объекты ее изучения. Аутэкология, популяционная экология, синэкология. Прикладная экология и основные направления прикладной экологии. Природопользование как часть прикладной экологии. Основные задачи природопользования. Основные этапы развития экологии и природопользования. Выдающиеся ученые-экологи и их вклад в развитие науки.	2		1
	Самостоятельная работа студентов: составить доклад и презентацию «Известные ученые, внесшие вклад в развитие экологии».	2		3
2. Биосфера – область взаимодействия общества и природы	Биосфера как глобальная экологическая система. Границы и состав биосферы. Типы веществ в биосфере: живое, косное, биокосное, биогенное и др. вещества. Распространение живого вещества в биосфере. Функции живого вещества в биосфере. Экологическая система – основная функциональная единица в природной среде. Виды экологических систем. Продуценты, редуценты и консументы в экологической системе. Эволюция биосферы. Свойства биосферы. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Биогеохимические циклы в биосфере. Принципы взаимодействия организмов и среды обитания. Фундаментальные законы экологии: закон лимитирующего фактора среды, закон толерантности Шелфорда. Роль человека в современной биосфере. Особенности развития техносферы. Учение о ноосфере.	2	2	1

	Самостоятельная работа: подготовка доклада с презентацией «Роль учения В.И. Вернадского о биосфере в современном мире». «Свойства природных и антропогенных экологических систем»	2		3
3.Виды антропогенных воздействий на биосферу. Особенности взаимодействия общества и природы.	Особенности взаимодействия общества и природы. Понятие антропогенного воздействия на природу. Виды антропогенных воздействий. Основные источники техногенных воздействий на окружающую среду. Преднамеренные и непреднамеренные антропогенные воздействия. Физические, химические, биологические и информационные воздействия. Воздействие человека на природу на разных этапах развития человеческой цивилизации. Антропогенная нагрузка на территорию. Факторы, определяющие степень антропогенного воздействия на территорию. Условия устойчивого развития экологических систем и возможные причины экологических кризисов.	2		1
	Практическая работа «Определение видов антропогенных воздействий на окружающую среду», с последующим обсуждением полученных результатов	4	2	3
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада Экологическое состояние водоемов в РТ	2		3
4.Природные ресурсы. Основные принципы рационального природопользования.	Природные ресурсы: классификация по признаку исчерпаемости, по видам хозяйственного использования. Характеристика природно-ресурсного потенциала мира (топливно-энергетические ресурсы, рудные и нерудные полезные ископаемые, земельные ресурсы, водные ресурсы, лесные ресурсы, ресурсы животного мира). Неравномерность размещения природных ресурсов на планете. Природно-ресурсный потенциал. Природные ресурсы РФ, РТ. Понятие о природопользовании, виды природопользования. Специальное и общее природопользование. Нерациональное природопользование и его последствия. Рациональное природопользование. Общие принципы и методы рационального природопользования. Прогнозирование последствий природопользования – как один из принципов рационального природопользования. Рациональное использование и охрана водных ресурсов, почв, воздуха, ресурсов недр. Принципы размещения производств.	2		1
	Самостоятельная работа: подготовка к тестированию	2		3

<p>5.Глобальные проблемы современности</p>	<p>Глобальные проблемы современности. Классификация глобальных проблем современности. Связь между социальными, экономическими и экологическими проблемами. Проблемы демографического характера. Проблемы, связанные с неравномерным распределением природных ресурсов. Продовольственная проблема в современном мире. География голода и недоедания. Экологические аспекты проблемы голода. Масштабы и причины миграции населения в современном мире. Экологические миграции населения: масштабы, причины и последствия. Социальные и экологические последствия миграции населения. Экологические проблемы современности, причины их возникновения. Изменение климата, нарушение озонового слоя, образование кислотных осадков, опустынивание земель, утрата биологического разнообразия – ключевые экологические проблемы современности.</p> <p>Концепция устойчивого развития общества. Критерии устойчивого развития. Пути достижения устойчивого развития.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа: подготовка доклада на тему «Масштабы проблемы опасных отходов в современном мире».</p>	2		3
<p>6.Загрязнение окружающей среды – как ключевая проблема современности.</p>	<p>Понятие загрязнения окружающей среды. Природное и антропогенное загрязнение. Причины антропогенного загрязнения окружающей среды. Локальное, местное, региональное и глобальное загрязнение. Виды антропогенного загрязнения: физическое, химическое, биологическое загрязнение. Вторичное загрязнение окружающей среды и самоочищение. Ассимиляционный потенциал территории. Миграция загрязняющих веществ в окружающей среде. Трансграничный перенос загрязняющих веществ. Последствия загрязнения окружающей среды (нарушение озонового слоя, усиление «парникового эффекта», выпадение кислотных дождей, образование смогов). Основные источники загрязнения окружающей среды.</p> <p>Радиоактивное загрязнение окружающей среды в Российской Федерации. Основные источники радиоактивного загрязнения. Воздействие радиации на живые организмы. Защита человека от радиоактивного загрязнения окружающей среды.</p> <p>Оценка уровня загрязнения. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе, водоемах и почвах.</p> <p>Требования, предъявляемые к питьевой воде.</p> <p>Основные способы защиты атмосферы, гидросферы и литосферы от загрязнения. Способы очистки сточных вод.</p>	4		3

	Практическое занятие: Работа в малых группах: «Вклад разных источников в загрязнение атмосферы в г. Казани. Определение приоритетных загрязнителей и оценка уровня загрязнения воздуха на территории г.Казани», анализ и обсуждение.	2	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций «Пестициды: за и против», «Источники загрязнения ОС г. Казани»	2		3
7.Влияние экологических факторов на здоровье человека	Современные представления о здоровье человека. Факторы, влияющие на здоровье человека. Показатели здоровья населения. Экологические факторы, влияющие на здоровье. Физиологические основы адаптации человека к конкретным экологическим условиям. Эндемические заболевания человека. Биологические загрязнители и их природа. Воздействие антропогенных факторов на рост заболеваемости людей инфекционными болезнями. Меры профилактики природно-очаговых заболеваний. Экологические заболевания. Методы оценки воздействия загрязнения окружающей среды на здоровье населения. Социально-гигиенический мониторинг. Основные химические вещества, влияющие на здоровье человека. Воздействие радиационного загрязнения на здоровье человека. Экология городской среды. Понятие «урбанизации». Влияние городской среды на здоровье человека. Факторы экологического риска городской среды. Экология жилища и рабочего места.	2		1
	Практическое занятие: «Воздействие массовых и специфических загрязнителей на здоровье человека», «Природно-очаговые заболевания на территории РТ»	2	2	3
	Самостоятельная работа: подготовка реферата на тему: «Показатели здоровья населения в современной России в сравнении с аналогичными показателями развитых и развивающихся стран»	2		3

8.Проблема отходов в современном мире.	<p>Понятие отходов. Классификации отходов. Опасные отходы и их свойства. Проблема отходов в зарубежных странах, России, РТ.</p> <p>Особенности размещения производств на территории РФ, РТ. Вклад различных видов производственной деятельности в образование отходов. Промышленные и бытовые отходы. Паспорт отходов производства потребления. Обращение с отходами.</p> <p>Способы «обезвреживания» бытовых и промышленных отходов. Размещение отходов на полигонах. Экологические последствия размещения отходов на полигонах, санкционированных и несанкционированных свалках.</p> <p>Термические методы обезвреживания отходов. Экологические последствия функционирования мусоросжигательных установок.</p> <p>Повторное использование и вторичная переработка отходов. Требования, к технологиям вторичной переработки отходов. Биотехнологии переработки ряда отходов.</p> <p>Способы уменьшения образования отходов. Малоотходные технологии. Принципы малоотходных технологий. Обеспечение безопасности при обращении с отходами объектов общественного питания.. Опыт других стран в решении проблемы отходов.</p>	4		1
	Практическая работа «Инвентаризация отходов производства и потребления на объектах общественного питания»	4	4	3
	Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему «Характеристика отходов пластика», «Масштабы проблемы опасных отходов в современном мире»	2		3
9.Охрана и рациональное использование биоресурсов. Охрана видового разнообразия. Особо охраняемые природные территории.	<p>Биоресурсы, особенности их использования и воспроизводства. Причины сокращения видового разнообразия в биосфере. Подходы к охране живой природы. Роль Красных книг в сохранении видового разнообразия.</p> <p>Понятие «особо охраняемая природная территория» (ООПТ). Виды ООПТ. Государственное управление системой ООПТ. Ответственность за нарушение режима ООПТ.</p> <p>Государственные природные заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Их основные задачи, правовой режим охраны и использования этих территорий. Биосферные заповедники и их роль в реализации системы глобального мониторинга.</p> <p>ООПТ Российской федерации и РТ. Использование национальных природных парков для организованного туризма.</p>	2		1

	Практическое занятие: Диспут: «Достаточно ли ООПТ в РФ?», «Наиболее эффективные методы охраны генофонда»	2	2	2,3
	Самостоятельная работа: Составить доклад с презентацией «Природно-заповедный фонд России»	2		3
10. Информационное обеспечение природоохранной деятельности, экологический мониторинг	Кадастры природных ресурсов, кадастры особо охраняемых территорий. Кадастры опасных отходов. Мониторинг окружающей природной среды. Принципы мониторинга окружающей среды. Уровни и объекты экологического мониторинга. Методы экологического мониторинга. Единая государственная система экологического мониторинга. Биосферный мониторинг. Представление результатов экологического мониторинга. Статистическая отчетность по охране окружающей среды предприятий. Государственный доклад о состоянии окружающей среды в России.	2		1
	Практическая работа: изучение результатов мониторинга состояния атмосферного воздуха на территории г. Казани	2		2,3
	Самостоятельная работа: составить доклад с презентацией «Мониторинг состояния атмосферы в г. Казани».	2		3

11.Правовое, административное, экономическое обеспечение природоохранной деятельности в России	<p>Экологическое регулирование. Методы экологического регулирования (управления природопользованием). Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.</p> <p>Органы исполнительной власти, осуществляющие полномочия в области регулирования природопользования и охраны окружающей среды в РФ.</p> <p>Краткая история экологического права РФ. Основные правовые акты, регламентирующие природопользование, охрану окружающей среды в РФ, РТ.</p> <p>Виды ответственности за правонарушения экологического характера: дисциплинарная, административная, уголовная и имущественная. Методы государственного (административного) регулирования природопользования и охраны окружающей среды: экологическое нормирование, лицензирование и лимитирование природопользования, экологический контроль: государственный, производственный и общественный, экологическая экспертиза и оценка воздействия на окружающую среду намечаемой хозяйственной или иной деятельности, экологическая сертификация, прямые запреты.</p> <p>Экономические методы регулирования природопользования и охраны окружающей среды. Их роль в современной системе регулирования природопользования и охраны окружающей среды. Основные экономические инструменты: плата за пользование природными ресурсами, плата за загрязнение окружающей среды. Основные направления экологизации Российской экономики.</p>	2		1
	Практическая работа: «Производственный экологический контроль в организации»	4		3
	Самостоятельная работа Подготовить реферат «Основные источники экологического права РФ», «Правовые основы охраны атмосферного воздуха»	2		3

12. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды	Роль международного сотрудничества в решении экологических проблем. История международного природоохранного сотрудничества. Принципы и правила международного природоохранного сотрудничества. Формы международного сотрудничества. Международные организации (правительственные и неправительственные). Конвенции и соглашения в области охраны окружающей среды. Программа ООН по окружающей среде (ЮНЕП). Документы конференции ООН по окружающей среде в Рио-де-Жанейро (1992 г.): «Всемирная стратегия охраны природы», «Повестка в XXI век». Устойчивое развитие общества и роль международного сотрудничества в достижении устойчивого развития. Пути перехода к устойчивому развитию. «Хартия природы» в РФ.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовка реферативной работы на одну из следующих тем: Формы международного сотрудничества в области охраны окружающей среды, Трансграничный перенос загрязняющих веществ на территорию России, Роль международного сотрудничества в решении проблем обеспечения экологической безопасности. Объекты культурного и природного наследия ЮНЕСКО в России.	2		3
Всего:		72	12	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступления обучающихся с сообщениями, презентациями с последующим обсуждением);

3. Интерактивные формы проведения занятий.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 2. Интерактивная лекция в музее естественной истории РТ (2 часа).

Тема 3. Виды антропогенных воздействий на биосферу. Особенности взаимодействия общества и природы – практическая работа «Определение величины личного экологического следа», с последующим просмотром видеоматериала и обсуждения полученных результатов (2 часа).

Тема 6. Загрязнение окружающей среды – как ключевая проблема современности. Работа в малых группах: «Вклад разных источников в загрязнение атмосферы в г. Казани. Определение приоритетных загрязнителей и оценка уровня загрязнения воздуха на территории г.Казани», анализ и обсуждение (2 часа).

Тема 7. Практическое занятие: «Воздействие массовых и специфических загрязнителей на здоровье человека», «Природно-очаговые заболевания на территории РТ» (2 часа).

Тема 8. Инвентаризация отходов производства и потребления на объекте общественного питания. Работа с кейсами (4 часа).

Тема 9. Охрана и рациональное использование биоресурсов. Охрана видового разнообразия. Особо охраняемые природные территории – практическое занятие в форме диспута (2 часа).

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания и приобретаемый практический опыт)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Тестирование Реферат Выполнение заданий в рамках практических работ
У2 - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	Тестирование Выполнение заданий в рамках практических работ
У3-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Тестирование Выполнение заданий в рамках практических работ
У4 -выбирать и обосновывать природоохранные мероприятия с учетом сложившейся обстановки.	Выполнение заданий в рамках практических работ
Знания:	
З1 принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	тестирование, доклад с презентацией
З2 -особенности взаимодействия общества и природы,	тестирование, доклад с презентацией
З3- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Тестирование, доклад с презентацией

34- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Тестирование, доклад с презентацией
35 - принципы и методы рационального природопользования;	Тестирование
36 - методы экологического регулирования;	Тестирование Реферат
37 - принципы размещения производств различного типа;	Тестирование
38- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Тестирование Практическая работа Доклад с презентацией
39- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Тестирование Практическая работа Доклад с презентацией
310- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Тестирование Реферат Практическая работа
311- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Тестирование Реферат
312- природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Тестирование
313- охраняемые природные территории.	Тестирование доклад с презентацией
Приобретаемый практический опыт:	
ППО1- идентификации экологических аспектов профессиональной деятельности	Выполнение заданий в рамках практических работ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет экологических основ природопользования

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codeguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 354 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442489>

Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 374 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/456518>

Хван, Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 253 с. — Режим доступа: :

<https://urait.ru/bcode/433289>

Дополнительная литература:

Охрана природы [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. С. Иванов, А. С. Чердакова, В. А. Марков, Е. А. Лупанов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 247 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448844>

Ващалова, Т. В. Экологические основы природопользования. Устойчивое развитие [Электронный ресурс] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Ващалова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448709>

Периодические издания:

Журнал: XXI век. Техносферная безопасность

Журнал: Твердые бытовые отходы

Журнал: Экология и промышленность России

Интернет-ресурсы и информационные системы:

1.ФГБУ "УГМС Республики Татарстан" <http://www.tatarmeteo.ru/>

2.Министерство экологии и природных ресурсов РТ <http://eco.tatarstan.ru/>

3.Федеральный классификационный каталог отходов <http://kod-fkko.ru/>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра технологии и
организации общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ЕН.03 Химия

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы: Бариева Р.Н., к.хим.н, преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

Дисциплина ЕН 03. Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Цель курса: освоение знаний о химических понятиях, законах и теориях, с последующим практическим использованием в профессиональной и повседневной жизни обучающихся.

Задачи изучения:

1. Овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ.
2. Применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ для решения практических задач.
3. Оценка роли химии в развитии современных технологий.

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбрать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

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

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся **должен приобрести практический опыт:**

- объяснения химических процессов, протекающих в технологическом процессе;
- оценивания пользы и вреда продуктов химического превращения в технологическом процессе;

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>150</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	<i>100</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>26</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>60</i>
практические занятия	<i>24</i>
лабораторные занятия	<i>16</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>50</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения
		аудиторных	интерактивных	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Строение вещества				
Тема 1.1 Строение атома и систематика химических элементов.	Квантово-механические представления о строении атомов. Волновое уравнение. Орбиталь. Квантовые числа. Электронные формулы. Принципы заполнения многоэлектронных атомов и их реализация. Периодическая система Д.И.Менделеева и электронная структура атомов элементов. Периодические свойства элементов и образуемых ими соединений. Предсказательная сила периодического закона.	4		<i>1</i>
	Практическое занятие №1: Решение качественных задач по теме: «Строение атома». Расчет количества протонов, нейтронов, электронов в атомах различных химических элементов. Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспекта. Расчет количества протонов, нейтронов, электронов в атомах различных химических элементов. Составление схем строения и электронных конфигураций атомов химических элементов.	2		
Тема 1.2. Химическая связь.	Химическая связь. Определение и характеристики химических связей. Основные виды связей. Ковалентная связь. Метод валентных связей. Обменный и донорно-акцепторный механизмы образования химических связей. Метод молекулярных орбиталей. σ - и π -Связи. Гибридизация. Пространственное строение молекул. Силы межмолекулярных взаимодействий. Водородная связь.	4		<i>1</i>
	Практическое занятие № 2: Диспут «Влияние энергии химической связи на реакционную способность химических соединений».	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и Интернет - ресурсами. Составление сравнительной характеристики типов химической связи различных соединений.	4		
Раздел 2. Общие закономерности химических процессов				
Тема 2.1. Вещественная сторона химических	Закон сохранения вещества. Закон эквивалентов. Стехиометрические уравнения.	2		<i>2</i>
	Практическое занятие №3: Решение задач на уравнивание химических реакций.	4		

реакций.	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и Интернет - ресурсами. Составление схемы: «Классификация химических реакций». Решение вариативных задач. Расстановка коэффициентов в химических реакциях	4		
Тема 2.2 Энергетическая сторона химических процессов. Химическое равновесие.	Энергетика химических процессов. Понятие о термодинамических потенциалах. Внутренняя энергия и энтальпия. Первый закон термодинамики. Тепловые эффекты химических реакций. Законы Гесса. Термохимические расчеты. Направленность химических реакций. Факторы, определяющие направленность химических реакций. Энергия Гиббса, ее изменение как критерий направленности химических реакций. Химическое равновесие. Принцип смещения равновесия. Факторы смещения равновесия. Константа равновесия и ее связь с термодинамическими потенциалами.	6		2
	Практическое занятие №4: решение задач на вычисление теплоты химической реакции, используя закон Гесса. Расчет энергии Гиббса. Решение качественных задач по теме: «Химическое равновесие и способы его смещения». Коллективное обсуждение полученных результатов	2	2	
	Лабораторная работа № 1: «Изучение равновесия гомогенной химической реакции в растворе». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и Интернет - ресурсами. Решение расчётных задач по термохимическим уравнениям.	4		
Тема 2.3. Кинетическая сторона химических реакций.	Химическая кинетика. Основное уравнение химической кинетики. Факторы скорости химических реакций: концентрация, давление, температура, катализ. Порядок реакций как показатель количественного влияния концентрации реагентов на их скорость. Методы определения порядков реакций. Константа скорости химической реакции. Уравнения Аррениуса и Вант-Гоффа. Энергия активации как мера количественного влияния температуры на скорость реакции. Гомогенный катализ. Гетерогенный катализ. Фактор адсорбции в гетерогенном катализе.	4		2
	Практическое занятие № 5: Решение задач на нахождение скорости химической реакции. Вычисление температурного коэффициента химической реакции и расчет константы скорости.	2		
	Лабораторная работа № 2. «Изучение кинетики реакции йодирования ацетона в кислой среде спектрофотометрическим методом». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.	4	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и Интернет - ресурсами. Решение расчетных задач на вычислении скорости химической реакции.	4		

	Подготовить сообщение на тему : «Катализ. Влияние катализаторов и ингибиторов на скорость химической реакции. Катализаторы в промышленности».			
Раздел 3. Растворы. Электрохимические процессы.				
Тема 3.1 Растворы.	Дисперсные системы. Их классификация. Растворы. Типы растворов. Способы выражения концентрации растворов. Растворы электролитов и неэлектролитов. Водные растворы электролитов. Сильные и слабые электролиты. Равновесия в растворах электролитов. Электролитическая диссоциация воды. Водородный показатель. Ионные реакции в растворах. Гидролиз солей.	6		2
	Лабораторная работа № 3: «Получение коллоидных растворов и определение знака заряда мицелл». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой. Составление таблицы «Классификация дисперсных систем». Составление уравнений электролитической диссоциации, реакций ионного обмена, сокращенно-ионных уравнений.	4		
Тема 3.2 Окислительные-восстановительные процессы. Электрохимия.	Окислительно-восстановительные реакции. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Электрохимические процессы. Гальванические элементы. ЭДС гальванического элемента и ее измерение. Понятия об электродных потенциалах. Электродные потенциалы металлических, газовых и окислительно-восстановительных электродов. Уравнение Нернста. Оценка направленности окислительно-восстановительных реакций. Электролиз. Последовательность электродных процессов. Выход по току. Электролиз с нерастворимыми и растворимыми анодами. Практическое значение электролиза.	4		2
	Лабораторная работа № 4: «Метод окислительно-восстановительного титрования. Определение содержания ионов железа (+2) перманганатометрическим методом». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.	4	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление схемы: «Классификация окислительно-восстановительных реакций». Решение вариативных задач. Расстановка коэффициентов в окислительно-восстановительных реакциях методом электронного баланса	4		
Тема 3.3. Коррозия и защита металлов и сплавов от коррозии.	Коррозия. Определение и классификация коррозионных процессов. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Оценка направленности коррозионного процесса. Методы защиты металлов от коррозии: легирование, электрохимическая защита, защитные покрытия. Изменение свойств коррозионной среды. Ингибиторы коррозии.	2		2
	Практическое занятие № 6. Решение расчётных задач на определение практического и теоретического выхода продукта реакции. Решение вариативных задач.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Характеристика типичных металлов и неметаллов по выбору	4		

	обучающегося. Подготовить доклад на тему «Роль металлов в истории человеческой цивилизации», «Химия металлов в моей профессиональной деятельности».			
Раздел 4. Специальные разделы химии.				
Тема 4.1. Химия комплексных соединений.	Комплексные соединения. Их классификация и номенклатура. Строение комплексных соединений. Методы получения комплексных соединений и их химические свойства. Диссоциация комплексных соединений.	2		2
	Практическое занятие № 7: Составление уравнений реакций по получение комплексных соединений. Определение координационного числа комплексообразователя и дентантности лигандов.	2		
	Лабораторная работа №5: «Комплексонометрическое определение жесткости воды». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Геометрия и окраска комплексных соединений».	2		
Тема 4.2. Химия металлов.	Металлы. Физические и химические свойства металлов. Методы получения металлов. Металлические сплавы и композиты. Химия s-металлов. Химия некоторых p-металлов. Химия d-металлов IV-VIII групп периодической таблицы. Химия d-элементов I и II группы периодической таблицы.	2		2
	Практическое занятие №8: Диспут «Загрязнение p- и d – металлами сырья и продуктов питания»	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Сравнительная характеристика s, p, d- металлов».	2		
Тема 4.3. Химия неметаллических элементов.	Неметаллы и полуметаллы. Зависимость свойств неметаллов от их положения в периодической таблице Д.И.Менделеева. Бор и его соединения. Элементы VI и VII групп и их соединения.	2		2
	Практическое занятие № 9: Диспут «Отравление неметаллами. Пути попадания неметаллов в сырье и продукты питания»	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Сравнительная характеристика s, p, d- неметаллов».	4		
Раздел 5. Органическая химия				
Тема 5.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии. Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC. Классификация реакций в органической химии. Реакции	6		2

	присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.			
	Практическое занятие № 10: Составление структурных формул органических веществ их изомеров и гомологов; Изготовление и сравнение моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление структурных формул органических веществ, их изомеров и гомологов.	4		
Тема 5.2. Углеводороды	Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств. Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств. Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина. Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами. Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.	8		2,3
	Практическое занятие №11: Структурные формулы углеводородов, изомеры и гомологи; Название углеводородов по международной номенклатуре IUPAC. Решение задач на нахождения молекулярной формулы газообразного углеводорода. Решение расчётных задач по уравнениям химических реакций.	2		
	<i>Диспут «Реакции полимеризации углеводородов и их значение в пищевой промышленности»</i>	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изготовление моделей молекул различных углеводородов. Название веществ по международной номенклатуре IUPAC. Составление и решение генетических цепочек. Решение задач на нахождения молекулярной формулы газообразного углеводорода.	4		

Тема 5.3. Кислородсодержащие органические соединения.	Альдегиды и кетоны. Альдегидная и кетонная группа Получение альдегидов и кетонов. Химические свойства альдегидов и кетонов Спирты и фенолы. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства спиртов: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина. Физические и химические свойства фенолов. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Высшие жирные кислоты. Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла. Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).	8		1,3
	Лабораторная работа №6: «Физико-химические свойства оксосоединений» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов, составление уравнений химических реакций и осуществление расчетов.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной, справочной литературой. Составление и решение генетических цепочек.	4		
Всего:		150	26	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. «Химическая связь»: диспут «Влияние энергии химической связи на реакционную способность химических соединений»-2 часа.

Тема 2.2. «Энергетическая сторона химических процессов. Химическое равновесие»: лабораторная работа № 1. «Изучение равновесия гомогенной химической реакции в растворе». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач. – 2 часа. Решение качественных задач по теме: «Химическое равновесие и способы его смещения». Коллективное обсуждение полученных результатов.-2 часа

Тема 2.3 «Кинетическая сторона химических реакций»: лабораторная работа № 2. «Изучение кинетики реакции йодирования ацетона в кислой среде спектрофотометрическим методом». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач -4 часа.

Тема 3.1 «Растворы»: лабораторная работа № 3 «Получение коллоидных растворов и определение знака заряда мицелл». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач. – 2 часа.

Тема 3.2. «Окислительно-восстановительные процессы. Электрохимия»: лабораторная работа № 4 «Метод окислительно-восстановительного титрования. Определение содержания ионов железа (+2) перманганатометрическим методом». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач .-4 часа.

Тема 4.1. «Химия комплексных соединений»: лабораторная работа №5: «Комплексонометрическое определение жесткости воды». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов, решение ситуационных задач. – 2 часа.

Тема 4.2. «Химия металлов»: диспут «Загрязнение p- и d –металлами сырья и продуктов питания».- 2 часа.

Тема 4.3. «Химия неметаллических элементов»: диспут «Отравление неметаллами. Пути попадания неметаллов в сырье и продукты питания»- 2 часа.

Тема 5.2 «Углеводы»: диспут «Реакции полимеризации углеводов и их значение в пищевой промышленности».-2 часа.

Тема 5.3. «Кислородсодержащие органические соединения»: лабораторная работа №6 «Физико-химические свойства оксосоединений» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов, составление уравнений химических реакций и осуществление расчетов.-2 часа.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	
У1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Тема 1.1, 1.2, 5.2 устный опрос, проверочная работа.
У2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.	Тема 3.1, 3.3, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3 устный опрос, лабораторная работа, контрольная работа
У3. описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов.	Тема 2.1, 2.2, 2.3, 5.2 проверочная работа, контрольная работа.
У4. использовать лабораторную посуду и оборудование.	Тема 2.2, 3.1, 5.3 лабораторная работа
У5. выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Тема 3.1 лабораторная работа
У6. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений.	Тема 3.1, 4.1, 5.3 лабораторная работа
У7. выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений.	Тема 2.3, 3.2, 4.1 лабораторная работа.
У8. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Тема 2.2, 2.3, 3.2 лабораторная работа.
Знания:	
З1. основные понятия и законы химии	Тема 1.1 проверочная работа.
З2. теоретические основы органической, физической, коллоидной химии.	Тема 5.1 устный опрос.
З3. понятие химической кинетики и катализа.	Тема 2.3 контрольная работа.

34. классификацию химических реакций и закономерности их протекания	Тема 1.2, 2.1, 2.2, 4.2, 4.3, 5.2 устный опрос, проверочная работа, контрольная работа.
35. обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов.	Тема 2.2 лабораторная работа.
36. окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.	Тема 3.2 лабораторная работа.
37. гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах.	Тема 3.1 устный опрос.
38. тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.	Тема 2.2 контрольная работа.
39. характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.	Тема 5.1, 5.2 устный опрос.
310. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений	Тема 3.1 устный опрос.
311. дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	Тема 3.1 лабораторная работа.
312. роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Тема 3.1, 3.3 устный опрос.
313. основы аналитической химии	Тема 4.1 лабораторная работа
314. основные методы классического количественного и физико-химического анализа	Тема 3.2, 4.1 лабораторная работа
315. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	Тема 2.2, 2.3 лабораторная работа
316. методы и технику выполнения химических анализов	Тема 3.1, 3.2, 5.3 лабораторная работа.
317. приемы безопасной работы в химической лаборатории	Тема 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 4.1, 5.3 лабораторная работа.
Приобретаемый практический опыт:	
ППО-1 объяснения химических процессов, протекающие в технологическом процессе	Тема 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 4.1, 5.3 лабораторная работа

ППО - 2 оценивания пользы и вреда продуктов химического превращения в технологическом процессе	Тема 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 4.1, 5.3 лабораторная работа
--	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Лаборатория химии

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий практического и семинарского типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; сложное оборудование: лабораторное оборудование: шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ; особо сложное оборудование: ТСО: видеопроекционное оборудование; компьютер с программным обеспечением и подключением к сети «Интернет»;

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература:

Глинка, Н. Л. Общая химия в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова. — 20-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 353 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433857>

Глинка, Н. Л. Общая химия в 2 т. Том 2 [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова. — 20-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 383 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434186>

Химия [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 431 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452143>

Дополнительная литература:

Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=95874>

Глинка, Н. Л. Общая химия. Задачи и упражнения [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова. — 14-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 236 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433858>

Общая химия. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Глинка ; под редакцией В. А. Попкова, А. В. Бабкова, О. В. Нестеровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 248 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/427370>

Химия. Задачник [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/436534>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве»**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Автор программы: Гилязова Альфия Алмазовна, кафедра технологии и организации общественного питания

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В условиях возрастающих требований к качеству продукции общественного питания, их безопасности, формируются знания и умения, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области технологии и организации общественного питания.

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

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение микроорганизмов, их роли в формировании микробиологии сырья и готовых продовольственных товаров всех групп; сформулировать санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению, транспортировке и реализации; сформировать понимание роли специалиста в сохранении целостности и безопасности продовольственных товаров, а также о потерях продовольственных товаров из – за микробные порчи.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППССЗ по специальности такими как «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональными модулями «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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».

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

Основной целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены. Помимо образовательного значения, изучение дисциплины способствует формированию научных представлений о здоровом образе жизни.

Задачи курса:

– усвоение теоретических знаний в области основ по микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

– формирование знаний и навыков по микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

– использовать лабораторное оборудование;

– определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся **должен приобрести практический опыт:**

- проведения микробиологического контроля на предприятиях общественного питания;
- осуществления контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания.

Рабочая программа дисциплины позволяет сформировать у студентов базовые знания и умения, необходимые для успешного выполнения курсовых и дипломных проектов.

Формируемые у студента в процессе изучения дисциплины знания и умения по разделам (темам) приведены в разделе «Структура и содержание дисциплины» данной программы.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение периодической литературы по специальности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку рефератов, докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	<i>75</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	<i>50</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>10</i>
в том числе:	
Лекционные занятия	<i>30</i>
Лабораторные занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>25</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>экзамен</i>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		аудиторных	интерактивных	
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	Предмет и задачи дисциплины «Микробиология» Основные свойства микроорганизмов Классификация микроорганизмов Морфология микроорганизмов	2		1
	Лабораторное занятие № 1: Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Просмотр препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов.	2	1	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к лабораторной работе № 2.	3		3
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов . Важнейшие микробиологические процессы.	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, свойства, факторы, влияющие на ферментативную активность. <i>Физиология микроорганизмов:</i> понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. <i>Типичные брожения</i> (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое) и аэробные окислительные процессы (уксусное, лимоннокислое). Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. <i>Гниение:</i> сущность, микроорганизмы-возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в	2		1

	природе, в процессах порчи пищевых продуктов.			
	Лабораторное занятие № 2. Изучение морфологии и физиологии бактерий, плесневых грибов, дрожжей под световым микроскопом. Процессы брожения и гниения. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов.	2	1	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к лабораторной работе № 3.	2		3
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	<p>Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.</p> <p><i>Влияние физических факторов</i> (температура, влажности, концентрации среды, излучение). Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.</p> <p>Влияние влажности продуктов и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации веществ, растворенных в среде обитания микроорганизмов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессе порчи пищевых продуктов. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха.</p> <p><i>Влияние химических факторов:</i> (реакции среды pH, антисептиков). Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.</p> <p><i>Влияние биологических факторов</i> на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы- продуценты антибиологических веществ.</p> <p><i>Распространение микроорганизмов в природе.</i> Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами.</p>	4		1

	<p>Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс.</p> <p>Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы.</p> <p>Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.</p> <p>Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи.</p> <p>Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Пищевые продукты. Используемые для нормализации микрофлоры кишечника.</p> <p>Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.</p>			
	<p>Лабораторное занятие № 3. Просмотр микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах. Изучение порядка проведения санитарно-бактериологического анализа. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач.</p>	2	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка доклада «Вредные микроорганизмы, их биологические особенности».</p>	2		3
<p>Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы.</p>	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность).</p> <p>Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммуниетет, его виды. Вакцины и сыворотки.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране и меры ее улучшения.</p> <p>Роль кишечной палочки как санитарно-показательного</p>	2		1

	микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.			
	Лабораторное занятие № 4. Изучение правил отбора проб – смывов с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем и готовым продуктом. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач.	2	1	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к лабораторной работе №5.	2		3
Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. <i>Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий:</i> состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	2		1
	Лабораторное занятие №5. Изучение микробиологии молока и молочных продуктов. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач.	2	1	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	2		3
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятия общественного питания.				
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	Личная гигиена: уход за кожей тела, полости рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила использования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.	2		1

		Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значения для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.			
		Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка доклада «Личная гигиена персонала, медосмотры и обследования.»	2		3
Тема 2.2 Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	2.2	Пищевые заболевания: классификация. <i>Пищевые инфекции:</i> кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифа, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. <i>Пищевые отравления:</i> классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно – патогенными микроорганизмами). Причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. <i>Гельминтозы:</i> характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	2		1
		Лабораторное занятие №6 Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Диспут: «Эффективность мероприятий по профилактике пищевых отравлений»	2	1	2,3
		Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка докладов.	4		3
Тема 2.3 Санитарно -		Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на	2		1

эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	здоровье человека. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка доклада «Гигиенические требования к выбору участка строительства, генплану, основные принципы планировки производственных, складских, торговых и административно – бытовых помещений.»	2		3
Тема 2.4. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	Санитарно – эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно – гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно – бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно – эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и	4		1

	<p>дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.</p> <p>Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс - контроль качества мытья посуды. Санитарно – бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.</p>			
	<p>Лабораторное занятие №7. Знакомство с торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой лаборатории технологии продуктов общественного питания. Мастер-класс по обеспечению санитарного благополучия на предприятиях общественного питания</p>	4	1	2,3
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка докладов.</p>	2		3
<p>Тема 2.5. Санитарно - эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>	<p>Санитарно - эпидемиологические требования транспортирования и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, порядок их приемки и оценки качества, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре.</p> <p>Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества применяемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать.</p> <p>Санитарно – эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений.</p> <p>Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование</p>	2		1

	необходимости их соблюдения.			
	Лабораторное занятие №8. Работа с основными санитарными правилами и нормами. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Условия хранения, сроки годности особо портящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2)°С». Работа в малых группах. Коллективное решение ситуационных задач.	2	1	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка доклада.	2		3
Тема 2.6. Санитарно - эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Санитарные требования к технологической обработке продовольственного сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг; Санитарно - эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша. Санитарно – эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. Санитарно - эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой	4		1

	<p>пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.</p> <p>Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество.</p> <p>Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.</p>			
	<p>Лабораторное занятие №9. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий. Обсуждение требований к санитарно-бактериологическому состоянию готовых блюд и кулинарных изделий. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение ситуационных проблем.</p>	2	1	2,3
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.</p>	2		3
Тема 2.7. Правовые основы санитарии	<p>Цели и задачи санитарного надзора в области гигиены питания, средства его осуществления, содержание действующих законов и нормативных документов.</p> <p>Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.</p> <p>Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения.</p>	2		1
ВСЕГО		75	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, технические и программные средства обеспечения дисциплины).

2. Лабораторные занятия – занятия, обсуждение поставленных вопросов и т.д.

3. В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.1 **Лабораторное занятие № 1:** Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Просмотр препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. -1 час.

Тема 1.2 **Лабораторное занятие № 2.** Изучение морфологии и физиологии бактерий, плесневых грибов, дрожжей под световым микроскопом. Процессы брожения и гниения. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. - 1 час.

Тема 1.3 **Лабораторное занятие № 3.** Просмотр микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах. Изучение порядка проведения санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач. - 2 часа.

Тема 1.4. **Лабораторное занятие № 4.** Изучение правил отбора проб – смывов с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем и готовым продуктом. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач. - 1 час

Тема 1.5 **Лабораторное занятие № 5.** Изучение микробиологии молока и молочных продуктов. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач. – 1 час.

Тема 2.2 **Лабораторное занятие №6.** Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Диспут: «Эффективность мероприятий по профилактике пищевых отравлений» - 1час.

Тема 2.4. **Лабораторное занятие №7.** Знакомство с торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой лаборатории технологии продуктов общественного питания. Мастер-класс по обеспечению санитарного благополучия на предприятиях общественного питания. - 1час.

Тема 2.5. **Лабораторное занятие №8.** Работа с основными санитарными правилами и нормами. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические

требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Условия хранения, сроки годности особо портящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ». Работа в малых группах. Коллективное решение ситуационных задач. -1 час.

Тема 2.6. **Лабораторное занятие №9.** Обсуждение требований к санитарно-бактериологическому состоянию готовых блюд и кулинарных изделий. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение ситуационных проблем. – 1 час

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения: лабораторных работ и устного опроса.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1. использовать лабораторное оборудование	Тема 1.1, 1.2 лабораторная работа
У2. определять основные группы микроорганизмов	Тема 1.1,1.2 устный опрос, лабораторная работа
У3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тема 1.1,1.4,1.5,2.5,2.6 устный опрос, лабораторная работа
У4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Тема1.1, 1.3 ,2.1 ,2.3 ,2.4, 2.5, 2.6 устный опрос, лабораторная работа
У5. проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Тема 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 устный опрос
У6.осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Тема 1.3,1.4, 1.5, 2.2,2.3,2.4 устный опрос, лабораторная работа
Знания:	
31. основные понятия и термины микробиологии	Тема1.1 устный опрос, лабораторная работа
32. классификацию микроорганизмов	Тема1.1,1.2 устный опрос, лабораторная работа
33. морфология и физиология основных групп микроорганизмов	Тема1.1,1.2 устный опрос, лабораторная работа
34. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	Тема1.3 практическая работа
35. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	Тема1.2, 2.7 устный опрос, лабораторная работа
36. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Тема 1.3,2.7 устный опрос, лабораторная работа
37. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Тема 1.4,2.2 устный опрос, лабораторная работа
38. основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тема2.1,2.2 устный опрос
39. возможные источники микробиологического загрязнения в	Тема 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 устный опрос, лабораторная работа

пищевом производстве, условия их развития.	
310. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Тема 1.5,2.2, 2.5 устный опрос, лабораторная работа
3 11. схему микробиологического контроля	Тема 1.1,1.3,1.5,2.2,2.3 устный опрос, лабораторная работа
312. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Тема 1.4, 2.2,2.3,2.4,2.6 устный опрос, лабораторная работа
313. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Тема 1.4,2.1, 2.2,2.5,2.6,2.7 устный опрос, лабораторная работа
Приобретаемый практический опыт:	
ППО 1. - проведения микробиологического контроля на предприятиях общественного питания;	Тема 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5 лабораторная работа
ППО 2. осуществления контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания.	Тема 2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 устный опрос

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. ОС MSWindows 7 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching (Идентификатор подписчика ICM-175854 Срок действия до 03.10.2020).

4. MSOfficeStandard 2007 (Офисный пакет приложений) (Акт № Tr022171 от 09.09.2009).

5. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

6. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

7. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

8. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

9. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска;
сложное оборудование: лабораторное оборудование для экологического контроля и контроля загрязнения атмосферы и воды: микроскопы бинокулярные МИКРОМЕД 2-20, микроскоп для преподавателя с фотокамерой МИКМЕД-6, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, шкаф сушильный SNOL, Термостат ТС-1/20 СПУ, мешалка магнитная 6-ти местная ПЭ-0135, перемешивающее устройство ПЭ-0034, Весы GX-600, иономер-рН-метр ЭКСПЕРТ, шкаф ламинарный, холодильник Веко, шкаф вытяжной без подвода воды

1200x900x2300 керамика; **особо сложное оборудование:** ТСО: телевизор; ноутбук.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) .

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Н.Г.Ильяшенко , Е.А.Бетева,Т.В. Пичугина , - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=294500>

Дополнительная литература

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2018. - 240 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=300459>

2. Емцев, В. Т. Микробиология [Электронный ресурс]: учебник / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437766>

3. Ивчатов, А.Л.Химия воды и микробиология [Электронный ресурс] : учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - М. : ИНФРА-М, 2019.- 218с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=337772>

Периодические издания:

Вопросы питания;

Общепит: бизнес и искусство;

Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 «Физиология питания»

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Автор программы: Илюхина Светлана Вячеславовна, кафедра технологии и организации общественного питания

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В условиях возрастающих требований к качеству продукции общественного питания, их безопасности, формируются знания и умения, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области технологии и организации общественного питания.

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

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной. Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППСЗ такими как «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональными модулями «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания.

Задачи курса:

- усвоение теоретических знаний в области основ физиологии питания;
- формирование знаний и навыков физиологии питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся **должен приобрести практический опыт** их применения:

- оценивать роль компонентов пищи для организма человека;
- составлять рационы питания.

В совокупности с другими дисциплинами базовой части ФГОС СПО дисциплина «Физиология питания» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

В результате изучения дисциплины формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к практическим занятиям;
- регулярное чтение периодической литературы по специальности;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и определений;
- подготовку рефератов, докладов, устных сообщений.

1.4 Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 75 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 50 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	10
в том числе:	
Лекционные занятия	30
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Форма промежуточной аттестации	Диф зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1. Физиология питания				
Тема 1.1 Пищеварение	Лекция. Пищеварение: сущность строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	4		1
	Практическая работа №1. «Строение и функции пищеварительной системы» Решение ситуационных задач, тестов. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Устный опрос.	4	2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу и практической работе. Подготовить доклад на тему «Роль физиологии питания в жизни человека».	4		3
Тема 1.2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Лекция. Основные пищевые вещества: понятие. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значения. Современное представление о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная	8		1

		<p>регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p><i>Витамины:</i> Современное представление о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозе, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминopodobных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.</p> <p><i>Минеральные вещества:</i> значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро – и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.</p> <p><i>Вода:</i> значение для организма, физиологическая роль. Водно – солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p> <p><i>Обмен веществ и энергии:</i> ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>			
		Практическая работа №2. «Определение химического состава и энергетической ценности блюд». Решение ситуационных задач, тестов. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Устный опрос.	6	4	2,3
		Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу и практической работе.	6		3
Тема 1.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации	1.3	Лекция. Рациональное питание: понятия, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона зависимость от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство,	6		1

	раздельное питание, и др.).			
	Практическая работа №3. «Особенности пищевых рационов для разных групп работоспособного населения». Решение ситуационных задач, тестов. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Устный опрос.	4	2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой.	4		3
Тема 1.4 Питание детей и подростков	Лекция. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм, потребление белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	6		1
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу и практической работе.	6		3
Тема 1.5 Диетическое и лечебно – профилактическое питание	Лекция. Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диет. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диет. Значение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистые системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятия о лечебно – профилактическом питании и его рационах.	6		1
	Практическая работа №4. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийность. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов.	6	2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектом и литературой. Подготовка к устному опросу.	5		3
ВСЕГО		75	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий)

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, технические и программные средства обеспечения дисциплины).

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах, решение расчетных задач и т.д.

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.1. «Пищеварение»: практическая работа №1. «Строение и функции пищеварительной системы. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов. Решение ситуационных задач – 2 часа;

Тема 1.2 «Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма»: практическая работа №2. «Определение химического состава и энергетической ценности блюд». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа;

Тема 1.3. «Рациональное питание и физиологические основы его организации»: практическая работа №3. «Особенности пищевых рационов для разных групп работоспособного населения». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 1.5. «Диетическое и лечебно – профилактическое питание»: практическая работа №4 «Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийность». Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий: практических работ (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устного опроса.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
У2 – рассчитывать энергетическую ценность блюд	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
У3 – составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
Знания:	
31 – роль пищи для организма человека	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
32 – основные процессы обмена веществ в организме	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
33 – суточный расход энергии	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
34 – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
35 – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
36 – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
37 – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование)

	устный опрос.
38 – понятие рациона питания	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
39 – суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
310 – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
311 – назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
312 – методики составления рационов питания	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
Приобретаемый практический опыт:	
ППО-1 оценивать роль компонентов пищи для организма человека	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.
ППО-2 составлять рационы питания	Практические работы (решение задач, лабораторные работы, тестирование) устный опрос.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. ОС MSWindows 7 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching (Идентификатор подписчика ICM-175854 Срок действия до 03.10.2020).

4. MSOfficeStandard 2007 (Офисный пакет приложений) (Акт № Tr022171 от 09.09.2009).

5. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

6. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

7. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

8. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

9. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное

обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931002>

Дополнительная литература

2. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437132>

3. Васюкова, А.Т. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931923>

4. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2018. - 240 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=300459>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижнекамский филиал**

Колледж

**Кафедра технологии и
организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Авторы программы:
преподаватель кафедры Технологии и организации общественного питания Т.П. Трофимова

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры Технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3. Оценка результатов усвоения учебной дисциплины.....	13
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данная программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников индустрии питания.

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.10 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в

профессиональный цикл является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины способствует повышению знаний по организации хранения, так как в настоящее время вопросы хранения приобретают важное экономическое значение, особенно это касается продовольственных товаров. Правильное хранение пищевых продуктов обеспечивает сохранение их пищевой и биологической ценности, предохраняет от порчи. При хранении продовольственных товаров происходят различные изменения их состава и качества, которые можно замедлить, сильно затормозить, но полностью избежать нельзя. Многие продукты даже при непродолжительном сроке хранения могут портиться (мясо, рыба, молоко, большинство овощей, ягод и плодов). Предохранить их от порчи и увеличить сроки хранения можно различными методами (консервированием, регулированием различных показателей климатического режима хранения и др.).

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций, требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Содержание программы раскрывает 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 складских помещений и требования к ним, методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Задачи курса:

- усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии;
- формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние пищевых продуктов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по

контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате усвоения учебной 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 усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

– работы с нормативно-технической документацией;

– обеспечения сохранности качества товаров;

– обеспечения условий хранения товаров;

– обеспечения контроля запасов и сырья.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским занятиям;
- чтение учебной литературы;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- подготовку докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	48
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	12
в том числе:	
лекционные занятия	34
практические / семинарские занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Интерактив	Уровень освоения
Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров	Лекция. Качество продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Оценка качества продовольственных товаров». Установить соответствие, вставить пропущенные слова, рассмотреть верность утверждения, дать определение браку продукции. Ответы на поставленные вопросы.	2		1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям.	4		1,2,3
Тема 2. Средства товарной информации	Лекция. Маркировка товаров. Товарный знак. Знак соответствия. Манипуляционные знаки. Предупредительные знаки. Экологические знаки. Штриховой код. Технические документы. Общие требования к информации о товарах.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Обсуждение проблемных вопросов маркировки продовольственных товаров. Работа в малых группах – практическая работа «Изучение правовой и нормативной базы товарной информации». Викторина «В мире этикеток» – расшифровать знаки и символы на продуктах, средства товарной информации.	2	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка тестовым заданиям, викторине и практической работе.	4		1,2,3
Тема 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Лекция. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	2		1
Тема 4. Виды продовольственного снабжения	Лекция. Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.	4		1
Тема 5. Организация складского и тарного	Лекция. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие и	2		1

хозяйства	назначение.			
	Семинарское / практическое занятие. Обсуждение проблемных вопросов продовольственного снабжения предприятий общественного питания, организации складского и тарного хозяйства. Работа в малых группах – выполнение практической работы по изучению основных групп продовольственных товаров, представленных в торговых предприятиях города Нижнекамска: «Пятерочка», «Магнит», «Эссен», «Табыш», «Перекресток» и «Челны хлеб». Практическая работа – установление соответствия требований к складским помещениям, видов тары, между способами хранения продуктов и их характеристикой, между продуктами и условиями хранения. Решение тестовых заданий «Виды продовольственного снабжения», «Организация складского и тарного хозяйства».	2	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям и практической работе.	4		1,2,3
Тема 6. Условия хранения продовольственных товаров	Лекция. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Обсуждение проблемных вопросов по сокращению товарных потерь на предприятиях общественного питания. Работа в малых группах – заполнить таблицы – условия (место хранения) сырья и пищевых продуктов; температурный режим хранения сырья и пищевых продуктов; написать остро пахнущие и восприимчивые к запаху продовольственные товары, распределить продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха, распределить продукты из списка для хранения в помещениях с указанной относительной влажностью воздуха. Решение тестовых заданий «Условия хранения продовольственных товаров».	2	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям и практическим работам.	4		1,2,3
Тема 7. Товарные потери	Лекция. Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания. Нормы естественной убыли: понятие, назначения, порядок применения. Меры по предупреждению и снижению потерь.	2		1
	Семинарское / практическое занятие. Обсуждение проблемных вопросов по	2	2	1,2

	сокращению товарных потерь на предприятиях общественного питания. Решение тестового задания «Товарные потери пищевых продуктов». Решение задач на определение естественной убыли продовольственных товаров. Работа в малых группах – практическая работа – решение ситуации по расчету товарных потерь продукции.			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к тестовым заданиям и практической работы.	4		1,2,3
Тема 8. Товарные запасы	Лекция. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.	2		1
Тема 9. Методы контроля запасов на производстве	Лекция. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Определение результатов инвентаризации товаров. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Викторина по разделам «Товарные запасы», «Материальная ответственность в общественном питании», «Правила проведения инвентаризации продуктов». Деловая игра – «Оформление документов для проведения инвентаризации». Ответы на поставленные вопросы.	2	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к тестовым заданиям, викторине, деловой игре.	2		1,2,3
Тема 10. Сопроводительные документы	Лекция. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления отпуска продуктов со склада. Назначение и суть накладной. Форма и содержание накладных. Заполнение требования в кладовую.	2		1
Тема 11. Контроль расхода продуктов на производстве	Лекция. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Работа в малых группах – практические работы – «Оформление технологических документов для контроля расхода продуктов» – составление акта о реализации и отпуске изделий кухни и дневного заборного листа; составление плана-меню; документальное оформление отпуска продуктов из кладовой; документальное оформление отчета о движении продуктов и	2	2	1,2

	тары на производстве (оформление товарного отчета).			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к практической работе. Подготовка к дифференцированному зачету.	2		1,2,3
	Всего	72	12	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины, образцы и муляжи продовольственных товаров).

2. Семинарские / практические занятия – написание контрольных заданий, решение задач и тестовых заданий, составление схем, изучение ассортимента товаров и производителей продовольственных товаров, выступление с презентациями и т.д.

3. Интерактивные формы проведения занятий:

– проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

– контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. При этом знания, умения, навыки даются не как предмет для запоминания, а в качестве средств решения профессиональных задач;

– обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации собственного опыта с предметом изучения;

– индивидуальное обучение – выявление студентом собственной образовательной траектории на основе формирования индивидуальной компетенции.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: обсуждение проблемных вопросов, деловая игра, работа в малых группах.

Интерактивные формы проведения занятий:

Средства товарной информации – обсуждение проблемных вопросов маркировки продовольственных товаров, работа в малых группах по изучению правовой и нормативной базы информации, викторина «В мире этикеток» – расшифровать знаки и символы на продуктах, средства товарной информации – 2 часа.

Товароведная характеристика продовольственных товаров. Виды продовольственного снабжения. Организация складского и тарного хозяйства – обсуждение проблемных вопросов продовольственного снабжения предприятий общественного питания, организации складского и тарного хозяйства. Работа в малых группах – выполнение практической работы по изучению основных групп продовольственных товаров, представленных в торговых предприятиях города Нижнекамска: «Пятерочка», «Магнит», «Эссен», «Табыш», «Перекресток» и «Челны хлеб». Практическая работа – установление соответствия требований к складским помещениям, видов тары, между способами хранения продуктов и их характеристикой, между

продуктами и условиями хранения – 2 часа.

Условия хранения продовольственных товаров – работа в малых группах – заполнить таблицы – условия (место хранения) сырья и пищевых продуктов; температурный режим хранения сырья и пищевых продуктов; написать остро пахнущие и восприимчивые к запаху продовольственные товары, распределить продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха, распределить продукты из списка для хранения в помещениях с указанной относительной влажностью воздуха – 2 часа.

Товарные потери – обсуждение проблемных вопросов по сокращению товарных потерь на предприятиях общественного питания, работа в малых группах – практическая работа – решение ситуации по расчету товарных потерь продукции – 2 часа.

Товарные запасы. Методы контроля запасов на производстве – викторина по разделам «Товарные запасы», Материальная ответственность в общественном питании», «Правила проведения инвентаризации продуктов». Деловая игра – «Оформление документов для проведения инвентаризации» – 2 часа.

Сопроводительные документы. Контроль расхода продуктов на производстве – работа в малых группах – практические работы – «Оформление технологических документов для контроля расхода продуктов» – составление акта о реализации и отпуске изделий кухни и дневного заборного листа; составление плана-меню; документальное оформление отпуска продуктов из кладовой; документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета) – 2 часа.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– определять наличие запасов и расход продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов, решение задач, ответ на вопросы викторины, устный опрос
У2 – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов, решение задач, ответ на вопросы викторины, устный опрос
У3 – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов, решение задач, ответ на вопросы викторины, устный опрос
У4 – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов, решение задач, ответ на вопросы викторины, устный опрос
У5 – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, устный опрос

Знания	
31– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
32 – общие требования к качеству сырья и продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
33 – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
34– методы контроля качества продуктов при хранении	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
35 – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
36 – виды снабжения	Тестирование, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов
37 –виды складских помещений и требования к ним	Тестирование, установление соответствия, обсуждение проблемных вопросов
38 – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и	Тестирование, установление соответствия, заполнение

весового оборудования	таблицы, обсуждение проблемных вопросов
39 – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Тестирование, заполнение таблиц и документов, установление соответствия, ответ на вопросы викторины, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
310 – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Заполнение таблиц и документов, ответ на вопросы викторины, устный опрос, деловая игра
311 – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Тестирование, заполнение таблиц и документов, ответ на вопросы викторины, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
312 – методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Ответ на вопросы викторины, устный опрос, деловая игра
313 – правила оценки состояния запасов на производстве	Тестирование, ответ на вопросы викторины, решение задач, устный опрос, деловая игра, обсуждение проблемных вопросов
314 – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Ответ на вопросы викторины, устный опрос, деловая игра
315 – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Заполнение таблиц и документов
316 – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Заполнение таблиц и документов
Приобретаемый практический опыт	
ППО – 1 – работы с нормативно-технической документацией	Практическая работа
ППО – 2 – обеспечения сохранения качества товаров	Практическая работа
ППО – 3 – обеспечения условий хранения товаров	Практическая работа
ППО 4 – обеспечения контроля запасов и сырья	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching .
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) .
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-

образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>.

Дополнительная литература:

1. Лукинский, В. С. Логистика и управление цепями поставок [Электронный ресурс]: учебник и практикум / В. С. Лукинский, В. В. Лукинский, Н. Г. Плетнева. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 359 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442475>

Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=339739>

Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337016>

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452241>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего
образования «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра «Высшая математика и
информационные технологии»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

**ОП 04. «Информационные технологии в профессиональной
деятельности»**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по ППССЗ – 3г.10.мес.
(на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы: Кудряшов К.А., преподаватель кафедры «Высшая математика и информационные технологии»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Высшая математика и информационные технологии»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение данной дисциплины способствует формированию информационных компетенций в области информационных технологий, помогает использовать информационные ресурсы для поиска и обработки информации при решении профессиональных задач, формировать навыки работы с программным обеспечением, а также применять на практике полученные знания в профессиональной деятельности выпускников.

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

Целью освоения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является формирование систематизированных теоретических знаний в области применения информационных технологий в профессиональной деятельности и современных методов обработки и анализа данных, получение практических навыков использования программного инструментария в своей профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» являются: - изучение современных информационных технологий и получение представления о направлении их развития; - использование информационных технологий для решения профессиональных задач.

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

- использовать технологии сбора, размещения хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- работы со стандартным программным обеспечением;
- редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
- работы с электронными таблицами
- поиска необходимой информации.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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 постоянного изменения правовой базы.

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 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов. Формой промежуточной аттестации является зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	10
в том числе:	
лекционные занятия	10
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме	<i>зачета</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Наименование тем	Содержание учебного материала, практическое занятие, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в т.ч. актив. и интерактив. формы	Уровень освоения
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология				
Тема 1.1. Информационное общество. Информационные и коммуникационные технологии	<p>Лекция Информационные процессы и информационное общество. Понятие информационной технологии. Этапы развития информационных технологий. Технологии обработки информации. Инструментарий информационных технологий. Информационные системы.</p>	2		1
	<p>Семинарское/практическое занятие Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационные революции. 2. Эволюция информационных технологий. 3. Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017 - 2030 годы. 4. Государственная программа Российской Федерации «Информационное общество (2011–2020)» 5. Понятие и задачи информатизации. 6. Национальный проект «Цифровая экономика». 	2		2
	<p>Круглый стол на тему: «Перспективы развития цифровых сквозных технологий в России и мире»</p>	2	2	2

	»			
	<p>Самостоятельная работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое информационный процесс? 2. Какие признаки характеризуют информационное общество? 3. Охарактеризуйте понятия «информационная революция» и «информационный взрыв». 4. Что такое информационная технология? 5. Дайте характеристику этапов развития информационных технологий. 6. Что такое электронно-вычислительная машина? 7. Как принято классифицировать электронно-вычислительные машины? 8. Дайте характеристику основных видов инструментария информационных" 	2		3
Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Программное обеспечение.				
Тема 2.1. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	<p>Лекция</p> <p>Архитектура ЭВМ и вычислительных систем. Структурная схема ЭВМ. Архитектура персонального компьютера. Магистраль (шина) и ее компоненты. Состав персонального компьютера. Центральный процессор и его характеристики. Внутренняя и внешняя память компьютера. Периферийные устройства компьютера.</p>	2		1

	<p>Семинарское/практическое занятие Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История развития ЭВМ. 2. Классификация современных компьютеров. 3. HDD и SSD. 4. Порты и контроллеры. 5. Северный и южный мост компьютера. 	2		2
	<p>Самостоятельная работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите основные типы архитектур ЭВМ. 2. Какие компьютеры относятся к персональным и каковы их основные составляющие? 3. Что выполняет процессор в персональном компьютере? 4. Что относится к основным характеристикам микропроцессора? 5. В чем заключается сходство и различие ОЗУ и ПЗУ? 6. Какие виды интерфейсов существуют? 7. Перечислите и охарактеризуйте основные виды внешней памяти ПК. 8. Каково назначение кеш-памяти? 9. Что называют горячими клавишами? 10. Назовите виды и характеристики мониторов. 11. Каковы основные характеристики лазерных и струйных принтеров 	2		3
Тема 2.2. Программное	Лекция	2		1

обеспечение ЭВМ	Программный принцип управления компьютером. Понятие программного обеспечения. Базовое и прикладное программное обеспечение. Операционные системы: понятие и виды. Операционная система Windows. Файлы и файловая система. Сервисное программное обеспечение. Утилиты.			
	Семинарское/практическое занятие Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Операционные системы Windows и Unix. 2. Операционные системы смартфонов и планшетов. 3. Коммерческое и свободное программное обеспечение. 4. Виды прикладного программного обеспечения.	2		2
	Самостоятельная работа. 1. Каково назначение программного обеспечения? 2. Что такое алгоритм и команда? 3. Зачем выполняется преобразование текста программы в машинный язык? 4. Дайте определение программы. 5. Каковы основные классы программ? Приведите примеры программ. 6. Дайте определение файла. Какие имеет свойства файл? 7. Какие программы утилиты входят в состав Windows? 8. Как проводится поиск файлов в Windows?	2		3
Раздел 3. Прикладные программные средства				

<p>Тема 3.1. Текстовые процессоры</p>	<p>Семинарское/практическое занятие Практическое занятие № 1. Форматирование документа, нумерация страниц, создание списков в MS WORD Практическое занятие №2 Колонки, сноски, колонтитулы, разрывы в MS WORD. Практическое занятие №3 Работа с таблицами и диаграммами в MS WORD.</p>	<p>4</p>		<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа. 1. Какие операции с текстом выполняют текстовые редакторы и процессоры? 2. Перечислите форматы текстовых документов и их отличительные особенности. 3. Что показывают непечатаемые знаки в MS WORD? Приведите примеры. 4. Как убрать номер страницы на первой и второй странице документа в MS WORD? 5. Как сделать автособираемое оглавление в MS WORD? 6. Можно ли автоматически рассчитать сумму или среднее значение в таблице MS WORD?</p>	<p>4</p>		<p>3</p>

<p>Тема 3.2. Электронные таблицы</p>	<p>Семинарское/практическое занятие Практическое занятие №1 «Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL» Практическое занятие №2 «Относительная и абсолютная адресация в табличном процессоре MS EXCEL» Практическое занятие №3 «Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов. Связи между файлами и консолидация данных MS EXCEL» Практическое занятие №4 «Подбор параметров и организация обратного расчета MS EXCEL»</p>	<p>4</p>		<p>2</p>
	<p>Творческие задания, работа в малых группах на тему: «Электронные технологические карты в Excel» Студенты делятся на группы численностью 4-5 человек. Каждой группе дается задание составить электронную технологическую карты в Excel, рассчитать себестоимость блюда, затем группы обмениваются проектами и дают оценку работе оппонентов.</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа. 1. Какие виды данных обрабатывает табличный редактор? 2. Как записываются формулы и функции? 3. Как в формулах указывается диапазон ячеек? 4. Какими способами можно копировать формулы с относительными адресами в случаях, когда адреса должны автоматически изменяться? 5. Каким способом можно скопировать сложную</p>	<p>4</p>		<p>3</p>

	<p>формулу с относительными адресами так, что бы при копировании адреса в формуле не изменились?</p> <p>6. Покажите на примерах возможности автозаполнения ячеек.</p> <p>7. В каких случаях следует использовать абсолютную, а в каких — относительную адресацию?</p>			
Тема 3.3. Информационно-поисковые системы	<p>Семинарское/практическое занятие</p> <p>Практическое занятие «Поиск официальной правовой и справочной информации в справочно-правовых системах». «Заполнение документов».</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. Перечислите основные способы организации хранения и поиска документов.</p> <p>2. Что такое информационно-поисковая система (ИПС)?</p> <p>3. В чем специфика использования ИПС в Интернете?</p> <p>4. Дайте характеристику термину «справочно-правовая система».</p>	2		3
Раздел IV. Компьютерные сети и защита информации				
Тема 4.1. Понятие компьютерной сети	<p>Лекция</p> <p>Структура компьютерной сети. Основные элементы локальной сети: сервер, клиент, рабочая станция, повторитель, свитч, мост, маршрутизатор, шлюз. Адресация в локальных сетях. Основные характеристики компьютерной сети. Сервисы</p>	2		1

	глобальных сетей. Сетевые протоколы.			
	Семинарское/практическое занятие Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Беспроводные компьютерные сети. 2. Технологии клиент-сервер и терминал-главный компьютер. 3. История развития интернет-технологий. 4. Интернет-кафе.	2		2
	Интеллектуальная игра на тему: «Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности»	2	2	2
	Самостоятельная работа. 1. Каково назначение компьютерных сетей? 2. Как в законодательстве России определяется понятие информационно-телекоммуникационная сеть? 3. Чем отличаются локальные и глобальные сети? 4. Какие виды адресации используются в глобальных сетях? 5. Перечислите сервисы, предоставляемые пользователям глобальных сетей? 6. Где и как зарегистрировать доменное имя своего сайта? 7. Назовите основные сетевые протоколы.	2		3

<p>Тема 4.2. Защита информации в компьютерах и сетях.</p>	<p>Лекция Необходимость защиты информации. Основные принципы защиты информации. Виды защищаемой информации. Угрозы потери, раскрытия или искажения информации. Классификация мер защиты информации. Технические меры защиты информации. Понятие вредоносных программ. Классификация вредоносных программ по наносимому ущербу. Классификация антивирусных программ.</p>	<p>2</p>		<p>1</p>
	<p>Семинарское/практическое занятие Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Необходимость защиты информации и защиты персональных данных. Виды угроз информационной безопасности 2. Виды вредоносного программного обеспечения. 3. Методы и средства защиты информации. 4. Роль и значение электронной подписи.</p>	<p>2</p>		<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа. 1. Что такое защита информации и информационная безопасность? 2. Чем отличаются следующие процессы: идентификация, аутентификация, авторизация? 3. Какие права пользователей защищает разграничение прав доступа? 4. Каковы современные требования к паролям? 5. Чем отличается резервное копирование информации от архивирования?</p>	<p>2</p>		<p>3</p>

	6. Что такое ЭЦП? Каков ее правовой статус? 7. Какие виды электронной подписи существуют? 8. Какая в России существует ответственность за распространение вредоносных программ для ЭВМ? 9. Перечислите виды антивирусных программных средств.			
ВСЕГО		60	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции - (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Семинарские/практические занятия – (с устным опросом, выступлением студентов с сообщениями и презентациями с последующим обсуждением, выполнение практических работ с применением ЭВМ и прикладных программ);

3. Интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, решение ситуационных заданий, решение ролевых ситуационных заданий, выполнение практических заданий на компьютерах с использованием прикладных программ, круглый стол, просмотр и обсуждение справочных материалов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.1. **Круглый стол на тему: «Перспективы развития цифровых сквозных технологий в России и мире».** Студенты разбирают совместно национальную программу «Цифровая экономика»: цель, задачи, направления и сквозные технологии, такие как большие данные, интернет вещей, искусственный интеллект и др.

Тема 3.2. **Творческие задания, работа в малых группах на тему: «Электронные технологические карты в Excel»**

Студенты делятся на группы численностью 4-5 человек. Каждой группе дается задание составить электронную технологическую карты в Excel, рассчитать себестоимость блюда, затем группы обмениваются проектами и дают оценку работе оппонентов.

Тема 4.1. **Интеллектуальная игра на тему: «Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

Игра представляет собой использование меток дополненной реальности на номерах аудиторий.

Из состава студентов выбираются четыре команды. Каждая команда ищет свои вопросы с помощью камер смартфонов и установленных специальных приложений дополненной реальности. Команды отвечают на свои вопросы бланке ответов. Студенты, не задействованные в активной части, выступают в роли наблюдателей и по окончании высказывают свое мнение о ходе игры.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских, практических и интерактивных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах	- устный опрос; - практическая работа; - тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
У2- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального	- устный опрос; - практическая работа; - тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
У3- применять компьютерные и телекоммуникационные средства	- устный опрос; - практическая работа; - тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
З1- основные понятия автоматизированной обработки информации	- устный опрос; - практическая работа; - подготовка сообщений/ презентаций.
З2- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем информации	- устный опрос; - тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
З3- состав, функции и возможности	- устный опрос;

использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- практическая работа; - тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
34- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	- устный опрос; - подготовка сообщений/ презентаций.
35- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	- тестирование; - подготовка сообщений/ презентаций.
36- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	- устный опрос; - подготовка сообщений/ презентаций.
Приобретаемый практический опыт	
ППО1 навыки работы со стандартным программным обеспечением	Практическая работа
ППО2 навыки работы редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах	Практическая работа
ППО3 навыки работы с электронными таблицами	Практическая работа
ППО4 навыки работы поиска необходимой информации	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching).
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное

обеспечение, ежегодно обновляемое

<https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

8. АСТЕР – программа позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основная литература:

1. Федотова, Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019. - 367 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=338506>.
2. *Советов, Б. Я.* Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебник / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 327 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433277>
3. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 383 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433276>

Дополнительная литература:

1. Анеликова, Л.А. Лабораторные работы по Excel [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Анеликова. - Москва: СОЛОН-Пр., 2017. - 112 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337854>
2. Информационные технологии [Электронный ресурс]: в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433802>
3. Кузнецов, П.У. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Кузнецов П.У. — Москва : Юстиция, 2018. — 214 с. — ISBN 978-5-4365-2649-2. — URL: <https://book.ru/book/933729>
4. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. <https://urait.ru/bcode/434578>
5. Синаторов, С.В. Информационные технологии. Задачник. : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2018. — 253 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06508-2. — URL: <https://book.ru/book/929469>
6. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 482 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06532-7. — URL: <https://book.ru/book/929468>

Интернет-ресурсы

1. <http://www.garant.ru/> - Правовая информационная система «Гарант».
2. <http://www.consultant.ru/> - Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс».
3. <http://www.intuit.ru/> – Национальный открытый университет информационных технологий
4. <http://www.osp.ru> - Открытые системы: издания по информационным технологиям
5. <http://window.edu.ru/>– единое окно доступа к образовательным ресурсам



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязова»
Нижекамский филиал
КОЛЛЕДЖ**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.05 «Метрология и стандартизация»
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы:

Хадиева Алсу Талгатовна, преподаватель кафедры «Технология и организация общественного питания»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология и организация общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Место в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена. Является обязательной в образовательных учреждениях среднего профессионального образования для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний в области метрологии и стандартизации производства для дальнейшего использования в практической деятельности с целью обеспечения качества продукции и её конкурентоспособности на основе применения знаний, полученных при изучении основ метрологии, как базовой дисциплины, обеспечивающей качество производственных процессов и контроля готовой продукции. Задачами дисциплины являются:

- изучение основных положений метрологии, принципов и методов обработки и представления результатов измерений;

- приобретение навыков использования современных средств измерений физических величин при организации и проведении измерительного эксперимента;

- овладение современными методами исследования метрологических характеристик средств измерений; современными математическими методами, применяемыми в задачах обработки результатов наблюдений, методами оценивания характеристик электронных средств измерений, методами организации измерительного эксперимента;

- изучение современных требований стандартов при производстве продукции общественного питания и предоставлении услуг, по метрологическому обеспечению производства общественного питания.

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

Способствовать формированию: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.4, ПК 6.5.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться системой стандартов в целях обеспечения профессиональной деятельности в организации общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и определения метрологии, стандартизации;
- основные положения систем общетехнических и организационно-методических стандартов;

- объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по метрологии и стандартизации;

- правовые основы, основные понятия и определения в области стандартизации;

- метрологические службы, обеспечивающие единство измерений, государственный метрологический контроль и надзор;

- принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами, комплексами стандартов и другой нормативной документацией.

Иметь опыт практической деятельности :

- выбора средств измерений и приборов контроля, их подготовка и использование в работе;

- использования системы стандартов, международных и отечественных стандартов, правил пользования стандартами и другими нормативно-техническими документами, в своей профессиональной деятельности в организации общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;
самостоятельной работы обучающегося 28 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	56
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	18
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	16
лабораторные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме	дифзачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов		Уровень усвоения
			Ауди-тор-ных	Инте-рактив-ных	
Тема 1 Основные понятия метрологии	Содержание учебного материала		6		2
	1	Задачи и значение метрологии			
	2	Международная система единиц (СИ)			
	Практические занятия (лабораторный практикум)		2		
	Метод непосредственной оценки				
	Самостоятельная работа обучающихся		6		
Воспроизведение и передача единиц измеряемых величин					
Тема 2 Погрешности измерений	Содержание учебного материала.		4		2
	1	Понятие погрешности и источники погрешности			
	Практические занятия (лабораторный практикум)		2		
	Погрешности средств измерения				
	Самостоятельная работа обучающихся		6		
Пути уменьшения погрешностей					
Тема 3 Статистическая обработка результатов измерений	Содержание учебного материала		6		2
	1	Методы обработки результатов измерений			
	2	Алгоритмы обработки результатов измерений			
	Практические занятия		8	8	
	Косвенные измерения				
	Самостоятельная работа обучающихся		6		
Обработка результатов многократных наблюдений					
Тема 4. Основные сведения о средствах измерения	Содержание учебного материала		4		2
	1	Основные понятия, связанные со средствами измерения			
	2	Нормирование метрологических характеристик средств измерения			
	Практические занятия		8	10	
	Аналоговые измерительные приборы				

	Самостоятельная работа обучающихся		2			
	Виды средств измерения					
Тема 5. Основы метрологического обеспечения	Содержание учебного материала		6		2	
	1 Надежность измерений, понятие метрологического обеспечения					
	Самостоятельная работа обучающихся		2			
	Изменения метрологических характеристик средств измерения в процессе эксплуатации.					
Тема 6. Стандартизация	Содержание учебного материала		10		2	
	1 Введение в стандартизацию и сертификацию					
	2 Техническое законодательство как основа стандартизации и сертификации					
	3 Системы стандартов					
	Самостоятельная работа обучающихся		6			
Правовые основы стандартизации.						
			Всего:	84		

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа, материалы справочного характера, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Семинары (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступления студентов с рефератами с последующим обсуждением и т.д.);

3. Интерактивные формы проведения занятий:

Тема № 3. Практическое занятие. Работа в малых группах «Косвенные измерения» (обсуждение значений результатов).

Тема № 4. Практическое занятие. Работа в малых группах «Аналоговые измерительные приборы» (обсуждение значений результатов)

4. Лабораторные работы: Тема №1 – «Метод непосредственной оценки»

Тема №2 – «Погрешности средств измерения»

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований. Промежуточной формой аттестации является экзамен.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения студентов.

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания	
- основные понятия и определения метрологии, стандартизации;	устный опрос, решение задач, тестирование, контр. работа
- основные положения систем общетехнических и организационно-методических стандартов;	устный опрос, решение задач, тестирование, контр. работа
- объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по метрологии и стандартизации;	Внеаудит. самост. работа устный опрос, решение задач, тестирование,
- правовые основы, основные понятия и определения в области стандартизации и подтверждения соответствия;	Внеаудит. самост. работа, устный опрос, решение задач, контр. работа
- принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами, комплексами стандартов и другой нормативной документацией;	Внеаудит. самост. работа, устный опрос, решение задач, контр. работа
- метрологические службы, обеспечивающие единство измерений, государственный метрологический контроль и надзор;	Внеаудит. самост. работа, устный опрос, решение задач, контр. работа

- порядок и правила подтверждения соответствия	Внеаудит. самост. работа, устный опрос, решение задач, контр. работа
Умения	
- пользоваться системой стандартов в целях сертификации видов деятельности в природопользовании и охране окружающей среды;	Практические занятия, лабораторные работы
Практический опыт	
- выбора средств измерений и приборов контроля, их подготовка и использование в работе;	Практические занятия, лабораторные работы
- использования системы стандартов, международных и отечественных стандартов, правил пользования стандартами и другими нормативно-техническими документами, в профессиональной деятельности организации общественного питания.	Практические занятия, лабораторные работы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютеры подключением к сети «Интернет», учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. ОС MSWindows 7 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
4. MSOfficeStandard 2007 (Офисный пакет приложений)
5. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
6. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
7. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
8. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codeguide.com/links.htm>).
9. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
10. АСТЕР – программа позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Лаборатория метрологии и стандартизации

Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска;
сложное оборудование: лабораторное оборудование: измеритель освещенности MS 6610, мультиметр М-3890Д, цифровые мультиметры М-838, цифровые мультиметры М-830, цифровые осциллографы НPS-10, цифровые осциллографы НPS-40 с блоком питания; **особо сложное**

оборудование: ТСО: видеопроекционное оборудование; компьютеры подключением к сети «Интернет».

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. ОС MSWindows 7 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
4. MSOfficeStandard 2007 (Офисный пакет приложений)
5. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
6. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
7. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
8. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
9. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.
10. АСТЕР – программа позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Герасимова, Е.Б, Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. – 2-е изд. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. – 224 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=277527>.

Дополнительная литература:

2. Кошечая, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс] : учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. – 416 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=303201>.

3. Сергеев, А. Г. Метрология[Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Юрайт, 2019. – 322 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433660>

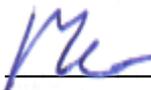
4. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение [Электронный ресурс] : учебник / В.Ю. Шишмарев. – М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. – 312 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=271667>.

5. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация[Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – М.: Юрайт, 2019. – 323 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433666>

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
КОЛЛЕДЖ**

**Кафедра гражданского
и предпринимательского права**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

программы подготовки специалистов среднего звена(ППССЗ)
по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы:

Выборнова Н.А., преподаватель кафедры гражданского и
предпринимательского права

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и
учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры гражданского и
предпринимательского права

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Организация работы структурного подразделения;

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к базовым общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Изучение правовых основ профессиональной деятельности имеет важнейшее значение для формирования у обучающихся среднего профессионального образования профессиональных навыков и способностей.

Правовое регулирование профессиональной деятельности способствует повышению общей квалификации технологов продуктов общественного питания, помогает лучше ориентироваться в правовой литературе, более грамотно использовать источники права для защиты своих прав и законных интересов в профессиональной сфере.

Для освоения дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» студенты используют знания, умения и навыки, приобретенные в ходе изучения таких дисциплин как «Основы философии», «Охрана труда».

Освоение дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является необходимой предпосылкой для последующего изучения таких дисциплин как «Безопасность жизнедеятельности» и ряда других.

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

Цель курса:

Основной целью дисциплины является приобретение студентами научных знаний о современном правовом регулировании профессиональной деятельности, что в свою очередь способствует формированию высокого уровня правосознания и правовой культуры у будущих специалистов.

Задачи изучения:

Содержание рабочей программы направлено на развитие у обучающихся умений и навыков самостоятельной работы с правовой информацией, в том числе – с нормативно-правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие отношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- в применении норм трудового законодательства и иных нормативных актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- в применении норм защиты нарушенных прав и судебного порядка разрешения споров.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих компетенций:

общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами и руководством;
- 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.

профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы);

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий;

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовка к семинарским занятиям;
- чтение специальной и нормативно-правовой литературы;
- подготовка к промежуточному контролю (контрольным точкам);
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и дефиниций по темам курса;
- подготовка докладов, презентаций и сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Формой промежуточной аттестации является зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	12
в том числе:	
Лекционные занятия	28
Практические (семинарские) занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе интерактивных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Понятие и сущность правового регулирования профессиональной деятельности	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Общие положения конституционного статуса граждан Российской Федерации, механизм реализации прав и свобод граждан.</p> <p>Роль правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, его цели.</p> <p>Понятие механизма правового регулирования профессиональной деятельности. Норма права, юридический факт, правоотношение, правоприменительный акт, субъективные права и юридические обязанности как элементы механизма правового регулирования профессиональной деятельности. Правовые стимулы и ограничения в механизме правового регулирования профессиональной деятельности. Соотношение поощрений и наказаний в праве. Эффективность правового регулирования профессиональной деятельности и пути ее повышения.</p>	2		1
	Семинарские занятия:	2	2	2,3

	Дискуссия на тему: Значение, актуальность и проблемные аспекты профессиональной деятельности в сфере общественного питания на современном этапе			
	Самостоятельная работа: Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам: 1. Источники права различной юридической силы как носители правовой информации. 2. Источники международного уровня, регулирующие профессиональную деятельность: понятие, примеры, характеристика. 3. Юридические факты как основания возникновения профессиональных правоотношений. 4. Субъективные права и юридические обязанности. 5. Соотношение поощрений и наказаний в праве на примерах профессиональной деятельности	2		3
Тема 2. Предпринимательская деятельность как форма профессиональной деятельности	Содержание учебного материала: Понятие и основные признаки предпринимательской деятельности. Правовое регулирование государственной регистрации предпринимателей, особенности правового статуса индивидуальных предпринимателей и самозанятых граждан. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, правовые основы деятельности, организационно-правовые формы.	2		1
	Семинарские занятия: Круглый стол на тему: «Оптимальные организационно-правовые формы юридических лиц для ведения предпринимательской деятельности в сфере общественного питания».	2	2	2,3

	Самостоятельная работа: Составление схемы корпоративных и унитарных юридических лиц	2		3
Тема 3. Понятие и сущность правоотношений в сфере труда	Содержание учебного материала: Понятие, принципы, система трудового права России. Понятие и виды источников трудового права. Действие нормативных актов во времени, пространстве и по категориям работников. Субъекты трудовых отношений, правовой статус работника и работодателя. Правовое положение современных российских профсоюзов. Государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства.	2		1
	Семинарские занятия: Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам: 1. Конституция Российской Федерации и Трудовой кодекс РФ как источники трудового права России. 2. Социальное партнерство в сфере труда. 3. Современное правовое положение профсоюзов. 4. Государственные органы, осуществляющие контроль и надзор за соблюдением трудового законодательства.	2		2,3
	Самостоятельная работа: Провести письменно сравнительный анализ правового статуса работодателя и работника на основании ст.21, 22 ТК РФ, приводя примеры соотношения прав и обязанностей сторон	2		3
Тема 4. Трудовой договор	Содержание учебного материала: Трудовой договор: понятие, виды, содержание, общий порядок заключения, изменения и расторжения.	4		1

	<p>Семинарские занятия: Работа в малых группах, творческое задание на тему: «Составь проект трудового договора»</p>	2	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа: Подготовка устных выступлений по вопросам: 1. Юридические гарантии при приеме на работу 2. Сравнительный анализ понятий «перемещение», «перевод» и «отстранение от работы» 3. Порядок увольнения и производство расчета. Выходное пособие 4. Особенности регулирования труда лиц с семейными обязанностями и несовершеннолетних 5. Особенности регулирования труда надомников и дистанционных работников</p>	2		3
<p>Тема 5. Рынок труда и занятость населения</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие и формы занятости населения, государственная политика в сфере занятости. Формирование рынка труда. Правовой статус безработного. Правовые основы трудоустройства.</p>	2		1
	<p>Семинарские занятия: Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам: 1. Правовой статус безработных граждан 2. Подходящая работа: понятие, критерии 3. Система органов занятости в России 4. Современные варианты решения проблемы занятости и уменьшения уровня безработицы в РФ</p>	2		2,3

	5. Востребованность выбранной специальности на российском и зарубежных рынках труда: сравнительный анализ.			
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений о применении информационных технологий в сфере занятости и поиска работы (на примере портала «Работа в России» и др.)	2		3
Тема 6. Ответственность сторон в трудовых правоотношениях	Содержание учебного материала: Понятие трудового распорядка. Правила внутреннего трудового распорядка организации. Понятие и виды дисциплины труда. Поощрения за труд. Дисциплинарная ответственность и дисциплинарное взыскание. Понятие, виды и условия материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника: понятие, виды, порядок взыскания	2		1
	Семинарские занятия: Круглый стол на тему: «Дисциплинарная и материальная ответственность работника: причины, последствия и пути пресечения»	2	2	2,3
	Самостоятельная работа: Составление конспекта по теме «Порядок применения и снятия дисциплинарного взыскания» с использованием статей Трудового кодекса РФ	2		3
Тема 7. Социальное обеспечение	Содержание учебного материала: Социальная защита и социальное обеспечение. Предмет права	4		1

<p>граждан</p>	<p>социального обеспечения. Метод права социального обеспечения. Система права социального обеспечения. Принципы и задачи права социального обеспечения.</p> <p>Понятие и виды стажа, его значение в сфере социального обеспечения.</p> <p>Понятие и правовое регулирование пенсионного обеспечения в России. Пенсии, связанные с трудовой деятельностью и социальные пенсии по действующему российскому законодательству.</p>			
	<p>Семинарские занятия:</p> <p>Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Меры социальной защиты населения в современном российском обществе. Понятие и виды пенсий по действующему российскому законодательству. 2. Социальные пенсии. 3. Негосударственные пенсионные фонды: понятие и правовой статус. 4. Пособия: понятие и виды. Пособия по государственному социальному страхованию. Пособия граждан, имеющих детей. 5. Актуальные проблемы в сфере социальной защиты и социального обеспечения. 	<p>2</p>		<p>2,3</p>
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Проанализировать и дать сравнительную характеристику деятельности негосударственных пенсионных фондов, действующих в Республике Татарстан (по выбору)</p>	<p>2</p>		<p>3</p>
<p>Тема 8. Понятие и общая характеристика</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Административное право как правовая отрасль РФ. Виды административных правонарушений. Понятие и состав</p>	<p>2</p>		<p>1</p>

административных правонарушений	административного правонарушения, характеристика его элементов.			
	<p>Семинарские занятия: Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет регулирования административного права, его специфика. 2. Источники административного права. 3. Субъекты и субъективная сторона административного правонарушения. 4. Объекты и объективная сторона административного правонарушения 	1		2,3
	<p>Самостоятельная работа: Составить схему «Виды административных правонарушений по сферам общественной жизни»</p>	2		3
<p>Тема 9. Административная ответственность и административные наказания</p>	<p>Содержание учебного материала: Административная ответственность как мера государственного принуждения в отношении субъектов, совершивших административные правонарушения, ее признаки. Виды административных наказаний. Лица, уполномоченные назначать административные наказания. Порядок рассмотрения дел об административных правонарушениях.</p>	2		1
	<p>Семинарские занятия: Подготовка устных докладов и презентаций по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие административной ответственности как формы юридической ответственности. 2. Признаки административной ответственности. 3. Анализ административных наказаний. 	1		2,3

	4. Государственная инспекция труда, органы госсанэпиднадзора, органы государственного экологического контроля, налоговые органы, ГИБДД как субъекты, уполномоченные назначать административные наказания.			
	Самостоятельная работа: Сравнительный письменный анализ административных наказаний с использованием статей Кодекса об административных наказаниях.	2		3
Тема 10. Способы защиты нарушенных прав в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала: Способы защиты трудовых прав работников. Государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства. Защита трудовых прав работников профсоюзами. Самозащита трудовых прав. Трудовые споры: понятие, виды. Порядок рассмотрения индивидуального и коллективного трудового спора. Право на забастовку, условия его реализации. Незаконная забастовка.	4		1
	Семинарские занятия: Деловая игра на тему: «Забастовка»	2	2	2,3
	Самостоятельная работа Работа с нормативным материалом: 1. Составить алгоритм рассмотрения индивидуального трудового спора. 2. Обозначить индивидуальные трудовые споры, рассматриваемые непосредственно в судах. 3. Составить таблицу «Этапы разрешения коллективного трудового спора»	4		3
Тема 11. Судебный порядок	Содержание учебного материала: Понятие защиты гражданских прав. Право на защиту. Судебная система	2		1

разрешения споров	РФ. Подведомственность и подсудность споров. Досудебный порядок урегулирования споров (медиация). Порядок рассмотрения споров судом.			
	Семинарские занятия: Дискуссия на тему: «Медиация как форма примирения сторон в досудебном порядке: понятие, правовые основы, эффективность применения» .	2	2	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по вопросам: 1. Сравнительный анализ понятий «подведомственность» и «подсудность» споров. 2. Правила составления искового заявления. 3. Третейские суды в РФ. 4. Система судов общей юрисдикции в РФ. 5. Сроки исковой давности по действующему законодательству РФ.	2		3
Итого:		72	12	

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).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной программы используются следующие формы проведения занятий:

- лекции – (с включением сопутствующих элементов: презентаций, мультимедийных материалов, нормативных материалов, материалов справочного характера, технических и программных средств обеспечения дисциплины);

- семинарские/практические занятия – (с устным опросом, выступлением студентов с сообщениями и презентациями с последующим обсуждением, с составлением схем и шаблонов документов);

- интерактивные формы – (применение проблемного обучения, контекстного обучения, обучения на основе опыта и т.п.).

В рамках реализации данной учебной дисциплины предусмотрено использование следующих активных и интерактивных форм проведения занятий: дискуссии, круглые столы, мастер-классы, деловые игры, работа в малых группах, творческие задания.

Интерактивные формы проведения занятий

Тема 1. Дискуссия на тему: «Значение, актуальность и проблемные аспекты профессиональной деятельности в сфере общественного питания на современном этапе». В процессе дискуссии студенты делятся на несколько групп и обсуждают современное положение дел в сфере общественного питания, а в конце подводятся общие итоги.

Тема 2. Круглый стол на тему: «Оптимальные организационно-правовые формы юридических лиц для ведения предпринимательской деятельности в сфере общественного питания». В процессе обсуждения студенты закрепляют основные понятия в сфере организационно-правовых форм юридических лиц, основные признаки предпринимательской деятельности, ее правовые основы, а затем следует творческая часть занятия - аргументация выбора той или иной формы ведения бизнеса в сфере общепита.

Тема 4. Творческие задания, работа в малых группах на тему: «Составь проект трудового договора». Каждой группе дается задание составить проект трудового договора со своими особенностями, затем группы обмениваются проектами и дают оценку работе оппонентов.

Тема 6. Круглый стол на тему: «Дисциплинарная и материальная ответственность работника: причины, последствия и пути пресечения». Студенты обсуждают основные вопросы и проблемы, связанные с сущностью, правовой регламентацией и последствиями применения мер дисциплинарной и материальной ответственности. Отдельным блоком идет обсуждение вопроса о

том, как можно минимизировать риски привлечения к данным видам ответственности.

Тема 10. Деловая игра на тему: «Забастовка». В процессе игры проектируются причины и ход ведения забастовки, с соблюдением основных правил ее проведения. Из числа студентов выбираются представители работодателя и работников, которые ведут процесс переговоров и принимают соответствующие решения. Кроме того, обыгрываются основные ограничения и запреты на проведение забастовок.

Тема 11. Дискуссия на тему: «Медиация как форма примирения сторон в досудебном порядке: понятие, правовые основы, эффективность применения». В процессе коллективного обсуждения студенты раскрывают сущность медиации, ее значение, сильные и слабые стороны, в заключение формулируется вывод по теме.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У 1- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
У2- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
У 3- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
Знания:	
З1 – основные положения Конституции Российской Федерации	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
З2- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
З3 – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
З4- законы и иные нормативно-правовые акты, регулирующие	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов,

правоотношения в процессе профессиональной деятельности	сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
35 – организационно-правовые формы юридических лиц	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
36 – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
37 – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
38 - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
39 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
310 - право социальной защиты граждан	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
311 -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
312 -виды административных правонарушений и административной ответственности	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
313 - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Устный опрос, тестирование, подготовка рефератов, сообщений/презентаций или докладов, практическая работа
Приобретаемый практический опыт	
ПШО 1 - в применении норм трудового законодательства и иных нормативных актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности	Практическая работа (решение задач)

ППО 2- в применении норм защиты нарушенных прав и судебного порядка разрешения споров	Практическая работа (решение задач)
--	-------------------------------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codeguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные правовые акты

1. Всеобщая декларация прав человека. Принята Генеральной Ассамблеей ООН 10 декабря 1948 г. // Российская газета.-1998.- 10 декабря.
2. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах от 19 декабря 1966 г. // Ведомости Верховного Совета СССР.-1976. №17(1831).
3. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.) // Российская газета.-1993.-25 декабря.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая /Федеральный закон №51-ФЗ от 30 ноября 1994 // Собрание законодательства РФ.-1994.- №32.- Ст.3301.
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая/ Федеральный закон № 14-ФЗ от 26 января 2006 г. // Собрание законодательства РФ.-1996.- №5.-Ст.410.
6. Уголовный кодекс Российской Федерации /Федеральный закон № 63-ФЗ от 13 июня 1996 г. // Собрание законодательства РФ.-1996.-№26.- Ст.2954.
7. Трудовой кодекс Российской Федерации /Федеральный закон № 197-ФЗ от 30 декабря 2001 г. // Собрание законодательства РФ. – 2002.- № 1 (часть 1).- Ст. 3.
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях /Федеральный закон № 195 –ФЗ от 31 декабря 2001 г. //Собрание законодательства РФ.-.2002. - №1 (часть 1). –Ст.1.
9. Закон РФ №1032-1 от 19 апреля 1991 г. « О занятости населения в РФ» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и Верховного Совета РФ. – 1991. -№18. – Ст. 566.
10. Федеральный конституционный закон от 28 апреля 1995 г. «Об арбитражных судах РФ» // Собрание законодательства РФ. – 1995. -№18. – Ст. 1589.
11. Федеральный конституционный закон от 31 декабря 1996 гг. « О судебной системе РФ» // Собрание законодательства РФ. – 1997. - №1. – Ст.1.
12. Конституция Республики Татарстан от 06.11.1992 г.// Республика Татарстан. – 2002. -30 апреля №87-88 (с учетом поправок от 22.11.2010).

Основная литература

1. Хабибулин, А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2017 - 333 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=181926>

Дополнительная литература:

- Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Тыщенко. – 3-е изд.. – М.: ИЦ РИОР:

НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 221 с. – Режим доступа:
<https://new.znaniium.com/read?id=79449>

Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Гуреева. – М. : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 239 с. – Режим доступа
<https://new.znaniium.com/read?id=303798>

Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : Краткий курс / Матвеев Р. Ф. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 128 с. – Режим доступа
<https://new.znaniium.com/read?id=356152>

Периодические издания

1. Государство и право;
2. Гражданское право;
3. Семейное и жилищное право;
4. Социальное и пенсионное право



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра «Интегрированные
системы менеджмента»**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И
МАРКЕТИНГА**

**программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

Нижекамск 2020

Автор программы:

Габдуллина Г.К., к.э.н., преподаватель кафедры «Интегрированные системы менеджмента»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Интегрированные системы менеджмента»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка!**
Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 10
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ... 31
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В условиях становления современных рыночных отношений меняется характер экономической деятельности предприятий, методы управления ими, формируются знания и умения, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение основных сфер деятельности торговых предприятий и подготовку специалистов к пониманию и принятию решений в области организации и управления, созданием, производством и сбытом продукции на основе экономических знаний применительно к конкретным рыночным условиям, что влияет на экономику государства в целом.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ОПОП СПО по специальности такими как «Документационное обеспечение управления», «Правовые основы профессиональной деятельности» и «Бухгалтерский учет в общественном питании».

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Основная цель курса – формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Задачи курса:

– ознакомить студентов с содержанием основ экономики, менеджмента и маркетинга;

- развивать навыки применения студентами полученных знаний по данной дисциплине;

- способствовать формированию общекультурных и профессиональных компетенций в области экономики, менеджмента и маркетинга.

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды 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

приобрести практический опыт:

- расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;
- применения в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения;
- анализа ситуации на рынке товаров и услуг.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих компетенций:

общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
- ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовка к семинарским занятиям;
- чтение специальной и нормативно-правовой литературы;
- подготовка к промежуточному контролю (контрольным точкам);
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- самостоятельное изучение терминов и дефиниций по темам курса;
- подготовка докладов, презентаций и сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	<i>20</i>
в том числе:	
лекции	<i>50</i>
практические(семинарские) занятия	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1. Сущность экономической теории и история ее развития	Лекция: Понятие, предмет, функции экономической теории; Этапы, основные положения развития науки; Базовые термины и определения экономической теории; Основные положения экономической теории.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Система экономических отношений. Организационно-экономические и социально-экономические отношения. 2. Экономические законы, их система и использование. 3. Общественное производство и его факторы. 4. Товарная форма хозяйства. Объективные предпосылки его возникновения и основные черты. 5. Товар и его свойства. Величина стоимости товара.	2		2
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовить доклад.	2		3

<p>Тема 2. Принципы возникновения рыночной экономики</p>	<p>Лекция: Рыночная экономика и её преимущества. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы; Принципы рыночной экономики; Цикличность развития рыночной экономики; Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы Дискуссия на тему: «Преимущества и недостатки рыночной экономики: опыт различных стран»</p>	4	4	1,2
	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Денежное обращение и его законы. 2. Сущность рынка и его функции. 3. Классификация рынков. Структура и виды национального рынка. 4. Предприятие (фирма) и его функции. 5. Организационно-правовые формы предприятий. 6. Акционерные общества и их роль в организации производственной деятельности.</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Понятие и типы экономических систем. 2. Макроэкономическое равновесие.</p>	2		3
<p>Раздел 2. Экономика организации (предприятия)</p>				

Тема 3. Организационно – правовые формы организаций (ОПФ)	Лекция: Сущность и отличительные особенности организационно-правовых форм коммерческих организаций: хозяйственных товариществ и обществ, производственных кооперативов и унитарных предприятий; Сущность и отличительные особенности организационно-правовых форм некоммерческих организаций: фондов, союзов, ассоциаций, учреждений, общественных и религиозных организаций, потребительских кооперативов и других.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Спрос и предложение в рыночной экономике. Функции спроса и предложения. 2. Эластичность спроса и предложения. Коэффициент эластичности. 3. Формирование рыночных цен равновесия. Конкурентная рыночная цена. 4. Конкуренция, ее виды и функции. 5. Возникновение и сущность монополий. Разновидности монополий. 6. Издержки производства, их виды и структура.	2		2
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. работа с законодательными документами по проведению сравнительного анализа ОПФ коммерческих организаций с ОПФ некоммерческих.	2		3

**Тема 4. Предприятие как
основное звено экономики**

<p>Лекция: Понятие предприятия. Его значение для общества. Формы и виды предпринимательства. Отличительные черты предпринимательства. Факторы производства. Классификация предприятий в зависимости от цели деятельности, по сфере деятельности, по типу производства, по характеру воздействия на предметы труда, от размеров, по количеству видов производимой продукции. Интеграция предприятий; Понятие производственной структуры предприятия, производственного и технологического процессов. Основное и вспомогательное производство. Типы производства Производственный цикл и его структура. Длительность производственного цикла. Формы организации промышленного производства: специализация, кооперирование, концентрация, комбинирование.</p>	4		1
<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Прибыль и факторы, влияющие на ее размер. 2. Цена и ценообразование в рыночной экономике. Функции и виды цен. 3. Влияние факторов производства на доходы. 4. Роль организационной культуры в успехе предприятия. 5. Ресурсы менеджмента и эффективность их использования. 6. Миссия организации и ее выбор.</p>	2		2
<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Работа с учебником по изучению основных форм интеграции предприятий: синдикат, трест, концерн, холдинг, финансово-промышленная группа.</p>	2		3

<p>Тема 5. Основной капитал предприятия</p>	<p>Лекция: Понятие основных фондов и основных средств. Состав основных фондов предприятия. Классификация. Стоимостная оценка основных фондов. Понятие и виды износа. Понятие амортизации, способы ее начисления. Направления использования амортизационных отчислений. Значение основных фондов для предприятий; Показатели эффективного использования основного капитала: фондоотдача, фондоемкость, коэффициент загрузки оборудования, коэффициент сменности, показатели движения и состояния основных фондов (коэффициенты износа, обновления, выбытия, годности, прироста). Производственная мощность предприятия. Порядок ее определения и показатели использования. Финансовая отчетность – как информационная база для анализа.</p>	2		1
	<p>Семинарские занятия: Закрепление знаний о определить по отчетности предприятия состав, структуру основных средств, проанализировать динамику. Сделать выводы. Оформить в табличном виде; задание на расчет показателей интенсивности и эффективности использования основных фондов предприятия.</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. задание на расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия.</p>	4		3

Тема 6. Оборотный капитал предприятия	Лекция: Понятие оборотных фондов и оборотных средств предприятия. Состав и структура оборотных средств. Кругооборот оборотных средств, стадии; Показатели эффективного использования оборотных средств (оборотных фондов): коэффициенты оборачиваемости, продолжительность одного оборота в днях, коэффициент отдачи, материалоотдача, материалоемкость. Нормирование оборотных средств – как метод управления оборотным капиталом. Способы экономии материальных ресурсов.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Внутренняя и внешняя среды организации. 2. Характеристика основных функций управления. 3. Характеристика методов управления. 4. Стиль управления /руководства/ и его влияние на эффективность организации. 5. Практическая работа менеджера по формированию стиля руководства. 6. Главные требования к руководителям.	1		2
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Задания на определение потребности в оборотном капитале.	2		3
Тема 7. Нематериальные активы предприятия, роль в производстве	Лекция: Понятие нематериальных активов (НМА). Состав. Стоимостная оценка. Амортизация. Способы начисления. Роль НМА в деятельности предприятий.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:	1		2

	<p>1. Целеполагание в планировании.</p> <p>2. Стратегическое и тактическое планирование.</p> <p>3. Сущность и основания планирования: преимущества плановой работы.</p> <p>4. Виды планов.</p> <p>5. Сущность процесса подготовки, принятия и исполнения управленческого решения.</p> <p>6. Принципы обеспечения эффективного материального стимулирования.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: работа с ГК РФ, часть 4, раздел 7 «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации», подготовка доклада.</p>	2		3
Тема 8. Трудовые ресурсы предприятия	<p>Лекция: Понятие кадров. Классификация персонала предприятия. Показатели эффективного использования трудовых ресурсов: показатели качественного состояния персонала (коэффициенты текучести кадров, оборотов по приему и выбытию, постоянства кадров, замещения) и показатели производительности труда (выработка, трудоемкость), и рентабельность персонала; Нормирование труда – основа правильной организации труда и заработной платы. Виды норм и методы нормирования. Трудовой кодекс РФ – основа организации оплаты труда на предприятии. Системы оплаты труда: тарифная и бестарифная. Формы оплаты труда в рамках каждой системы. Фонд оплаты труда, состав, порядок определения.</p> <p>Дискуссия на тему: «Формы и методы стимулирования персонала: зарубежный и отечественный опыт»</p>	4	2	1,2
	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:</p>	2	2	2

	<p>1. Влияние трудовой ситуации на отношение к труду.</p> <p>2. Цель и сущность трудовой мотивации.</p> <p>3. Делегирование полномочий / цель и основные условия эффективности.</p> <p>4. Функция контроля в менеджменте.</p> <p>5. Методы убеждения в работе менеджера.</p> <p>6. Критика в работе менеджера.</p> <p>Деловая игра на тему: «Эффективное использование трудовых ресурсов предприятия»</p>			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Работа с конспектом и литературой. Работа с учебником по изучению бестарифной системы оплаты труда.</p>	2		3
Тема 9. Финансовые ресурсы предприятия	<p>Лекция:</p> <p>Понятие финансовых ресурсов предприятия, состав, структура. Источники формирования, направления использования; Показатели эффективности использования финансовых ресурсов. Финансовая отчетность – как информационная база для анализа эффективности использования финансовых ресурсов предприятия.</p> <p>Круглый стол на тему: «Эффективное использование финансовых ресурсов предприятия»</p>	4	2	1
	<p>Семинарские занятия:</p> <p>Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:</p> <p>1. Взаимодействие менеджера с неформальными лидерами.</p> <p>2. Авторитет менеджера.</p> <p>3. Работа менеджера над повышением деловой квалификации.</p> <p>4. Цели и задачи маркетинговой деятельности.</p> <p>5. Категории маркетинга: нужда, потребность, запрос, обмен, сделка, товар, удовлетворенность.</p> <p>6. Основные составляющие процесса управления маркетинговой</p>	1		2

	деятельностью.			
	Самостоятельная работа: рассчитать рентабельность собственного и заемного капитала. Материал оформить в табличном виде. Сделать выводы.	2		3
Тема 10. Основные технико-экономические показатели (ТЭП) деятельности предприятия	Лекция: Показатели производственной программы: натуральные, трудовые, стоимостные. Издержки: постоянные, переменные, их взаимосвязь с объемом выпуска продукции. Номенклатура, ассортимент продукции. Показатели качества продукции. Сертификация продукции. Понятие финансового результата. Валовая, чистая прибыль. Показатели рентабельности деятельности. Методика расчета показателей; Понятие цены, ее элементы. Виды цен. Основные методы формирования цен: затратный (составление калькуляций); с ориентацией на конкуренцию (способы определения: следования за рыночными ценами, следования за ценами фирм-лидеров, состязательный метод (аукционный, тендерный), способ определения престижных цен); эконометрические методы установления цен (способы расчета: удельных показателей, агрегатный, балловый, регрессионного анализа).	2		1
	Семинарские занятия: Отработка навыков и умений рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации. - задачи на определение рентабельности; - задачи на определение цены продукции предприятия основными методами.	1		2
	Самостоятельная работа: Задача на определение цены.	2		3
Раздел 3.				

Основы менеджмента				
Тема 11. Сущность менеджмента.	Лекция: Понятие менеджмента; Современные подходы в менеджменте; Учет особенностей российского менеджмента при использовании зарубежного опыта; Американский, немецкий и японский менеджмент: преимущества и недостатки. Круглый стол на тему: «Возможность применения зарубежных моделей управления в российской практике»	2	2	1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Делегирование полномочий /цель и основные условия эффективности. 2. Функция контроля в менеджменте. 3. Методы убеждения в работе менеджера. 4. Критика в работе менеджера. 5. Взаимодействие менеджера с неформальными лидерами. 6. Авторитет менеджера.	1		2
	Самостоятельная работа: Выявить преимущества и недостатки американского, немецкого и японского менеджмента	2		3
Тема 12. Типы структур организаций	Лекция: Понятие «организация»; Законы организации; Организационные структуры по принципу бюрократии: функциональные, дивизионные, линейные, линейно-функциональная, линейно-масштабная и др.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по	1		2

	<p>вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль организационной культуры в успехе предприятия. 2. Ресурсы менеджмента и эффективность их использования. 3. Миссия организации и ее выбор. 4. Внутренняя и внешняя среды организации. 5. Характеристика основных функций управления. 6. Характеристика методов управления 			
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка сообщений на заданную тему: Преимущества и недостатки каждого типа структур.</p>	2		3
Тема 13. Внутренняя и внешняя среда организации	<p>Лекция: Инфраструктура менеджмента; Внутренняя и внешняя среда. Дискуссия на тему: «Способы управления внешней и внутренней средой организации»</p>	2	2	1
	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Целеполагание в планировании. 2. Стратегическое и тактическое планирование. 3. Сущность и основания планирования: преимущества плановой работы. 4. Виды планов. 5. Сущность процесса подготовки, принятия и исполнения управленческого решения. 6. Принципы обеспечения эффективного материального стимулирования 	2		2
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой.</p>	2		3

Тема 14. Функции менеджмента в рыночной экономике	Лекция: Организация и планирование; Контроль и мотивация.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Функция контроля в менеджменте. 2. Методы убеждения в работе менеджера. 3. Критика в работе менеджера. 4. Взаимодействие менеджера с неформальными лидерами. 5. Авторитет менеджера 6. Делегирование полномочий в менеджменте	1		2
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка сообщений на заданную тему: 1. Тактическое и стратегическое планирование. 2. Индивидуальная и групповая мотивация. 3. Необходимость управленческого контроля.	2		3
Тема 15. Методы и стили руководства	Лекция: Система методов управления Стили управления Деловая игра на тему: «Применение методов и стилей руководства в организации: оценка эффективности, анализ преимуществ и недостатков»	4	2	1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Роль организационной культуры в успехе предприятия. 2. Ресурсы менеджмента и эффективность их использования. 3. Миссия организации и ее выбор. 4. Внутренняя и внешняя среды организации.	1		2

	5.Характеристика основных функций управления. 6.Характеристика методов управления			
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка сообщений на заданную тему: 1. Система методов: моделирование, экспериментирование, экономико-математические, социологические измерения. 2. Виды власти: власть, основанная на принуждении; власть, основанная на вознаграждении; законная власть (влияние через традиции); власть примера (влияние с помощью харизмы); экспертная власть.	2		3
Тема 16. Процесс принятия и реализации управленческих решений	Лекция: Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений; Этапы рационального решения проблем.	2		1
	Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1.Практическая работа менеджера по формированию стиля руководства. 2.Главные требования к руководителям. 3.Целеполагание в планировании. 4.Стратегическое и тактическое планирование. 5.Сущность и основания планирования: преимущества плановой работы. 6 .Виды планов.	2		2
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой.	2		3
Тема 17. Коммуникации и деловое общение	Лекция: Коммуникативность и общение в сфере управления; Деловое общение.	2		1

	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Сущность процесса подготовки, принятия и исполнения управленческого решения. 2. Принципы обеспечения эффективного материального стимулирования. 3. Влияние трудовой ситуации на отношение к труду. 4. Цель и сущность трудовой мотивации. 5. Делегирование полномочий /цель и основные условия эффективности. 6. Функция контроля в менеджменте</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Подготовка сообщений на заданную тему «Преграды в коммуникациях».</p>	2		3
Раздел 4 Основы маркетинга				
Тема 18. Сущность маркетинга	<p>Лекция: Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга; История развития маркетинга и концепции рыночной экономики; Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.</p>	2		1
	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Цели и задачи маркетинговой деятельности. 2. Категории маркетинга: нужда, потребность, запрос, обмен, сделка, товар, удовлетворенность. 3. Основные составляющие процесса управления маркетинговой деятельностью.</p>	2		2

	<p>4. Понятие комплекса маркетинга, характеристика составляющих комплекса маркетинга.</p> <p>5. Понятие маркетинговой среды и ее структура.</p> <p>6. Основные силы, действующие в микросреде фирмы</p>			
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Служба маркетинга, ее структура и типы. Управление и комплекс маркетинга. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции.</p>	2		3
Тема 19. Основные стратегии маркетинга	<p>Лекция: Понятие и роль сегментов рынка. Понятие целевого маркетинга. Основные критерии и принципы сегментирования; Способы и стратегии охвата рынка. Пути позиционирования товара на рынке; Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров. Понятие нового товара в маркетинговой системе; Типы рынков в зависимости от ценообразования. Цели ценообразования. Зависимость цены от спроса. Методы ценообразования. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг</p>	4	4	1
	<p>Деловая игра на тему: «Использование инструментов маркетинга в деятельности организации»</p>			2
	<p>Семинарские занятия: Выступление с устными докладами и презентациями по вопросам: 1. Особенности факторов макросреды фирмы. 2. Внутренняя и внешняя маркетинговая информация, ее источники. 3. Основные направления маркетинговых исследований</p>	2		2

	4. Система маркетинговой информации. Ее составляющие. 5. Методы сбора маркетинговой информации. 6. Процесс маркетингового исследования			
	Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Состояние спроса и задачи. Решение о товарной марке и маркировке. Решение об упаковке товара. Ассортиментная политика. Ценовые стратегии в маркетинге.	2		3
Всего		120	20	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной программы используются следующие формы проведения занятий:

- лекции – (с включением сопутствующих элементов: презентаций, мультимедийных материалов, нормативных материалов, материалов справочного характера, технических и программных средств обеспечения дисциплины);

- семинарские/практические занятия – (с устным опросом, выступлением студентов с сообщениями и презентациями с последующим обсуждением, с составлением схем и шаблонов документов);

- интерактивные формы – (применение проблемного обучения, контекстного обучения, обучения на основе опыта и т.п.).

В рамках реализации данной учебной дисциплины предусмотрено использование следующих активных и интерактивных форм проведения занятий: дискуссии, круглые столы, деловые игры, работа в малых группах.

Интерактивные формы проведения занятий

Тема 2. **Дискуссия на тему:** Преимущества и недостатки рыночной экономики: опыт различных стран.

Современная экономика развитых стран — это природа рынка. Сочетание регулирующих функций, выполняемых рынком, делает рыночную экономику саморегулирующейся, саморегулирующейся системой. Эта система имеет возможность автоматически связывать частные и общественные блага. Наиболее эффективно и гибко решать основные экономические проблемы. Благодаря единой экономической системе рыночная экономика развивается в соответствии с едиными законами во всех странах.

Нет слабых мест и слабых экономических систем. Поэтому актуальность выбранных тем обусловлена переходом от российской модели административного заказа к рыночной экономике. Рыночные отношения и развитие самого рынка были обусловлены многими серьезными проблемами (безработица, нехватка продукции). Все это приводит к необходимости глубокого изучения сущности, структуры, сильных и слабых сторон рыночных систем.

Студентам необходимоделиться на 2 группы – сторонников и противников рыночной экономики и провести дискуссию, аргументировано отстаивая свою позицию.

Тема 8. Деловая игра на тему: «Эффективное использование трудовых ресурсов предприятия».

Для проведения деловой игры студенческая группа делится на 3 подгруппы:

- «претенденты на должность» — 5 человек;
- «интервьюеры комиссии по отбору кандидатов» — 5 человек;
- «эксперты» — остальные студенты.

Всем студентам выдается для ознакомления анкета для составления описания должности. Со студентами обсуждаются характеристики должности. Преподаватель знакомит студентов с типичными причинами отказа работодателя при приеме на работу.

Тема 8. Дискуссия на тему: «Формы и методы стимулирования персонала: зарубежный и отечественный опыт».

Исследование теоретических аспектов о содержании и методах регулирования мотивационных процессов в сфере труда позволяет выявить тенденции современного социально-экономического развития общества. В процессе дискуссии студенты проводят анализ отечественного и зарубежного опыта по вопросу методов мотивации персонала, который позволит повысить эффективность работы российских предприятий. Студенты обсуждают, что опыт развитых стран в области стимулирования труда является ценным ресурсом, так как существует проблема низкой мотивации труда на наших предприятиях, а попытки внедрения современных методов мотивации персонала без адаптации часто оказываются неэффективными.

Тема 9. Круглый стол на тему: «Эффективное использование финансовых ресурсов предприятия».

Одним из значимых факторов успешного развития любого коммерческого предприятия является эффективное и грамотное управление финансовыми ресурсами. Выработка рекомендаций по повышению эффективности использования источников формирования финансовых ресурсов предприятия является основой принятия грамотных управленческих решений и способствует повышению эффективности финансовой деятельности предприятия. Эффективное использование финансовых ресурсов предприятия определяется на основе расчета и анализа различных коэффициентов.

Студенты делятся на группы и, на основе анализа финансовых показателей деятельности предприятия, предлагают направления решения финансовых проблем предприятия.

Тема 11. Круглый стол на тему: «Возможность применения зарубежных моделей управления в российской практике».

Российская модель является симбиозом существующих моделей корпоративного управления, поскольку изначально была ориентирована на англо-саксонскую модель, однако под влиянием экономических и институциональных условий сформировалась модель корпоративного управления, сходная с немецкой моделью. Характерные свойства российской модели корпоративного управления включают в себя высокий уровень концентрации собственности, личное участие ключевых собственников в управлении, ориентацию на самофинансирование проектов, применение схем вывода активов, установление личных связей с сотрудниками органов власти, недостаточное развитие делегирования полномочий.

В процессе обсуждения студентам необходимо выявить степень влияния зарубежных моделей корпоративного управления на формирование российской модели и разработать рекомендации по дальнейшему развитию практик корпоративного управления в Российской Федерации.

Тема 13. Дискуссия на тему: «Способы управления внешней и внутренней средой организации»

Важнейшим понятием в менеджменте является организация. Любая организация находится и функционирует в рамках внешней и внутренней сред. Они предопределяют успешность функционирования компании, накладывают определенные ограничения на операционные действия и в какой-то степени, каждое действие компании возможно только в том случае, если среда допускает его осуществление.

Студентам необходимо определить, какие способы управления внешней и внутренней средой организации можно использовать для совершенствования работы современных компаний.

Тема 15. Деловая игра на тему: «Применение методов и стилей руководства в организации: оценка эффективности, анализ преимуществ и недостатков».

В 2015 году начался кризис в сфере обслуживания. Вы являетесь руководителем производства предприятия общественного питания. У вашего предприятия появились трудности с финансированием производства и следовательно с выполнением планов и получением прибыли. Вам предстоит, как и всем руководителям подразделений, принимать решения по выходу из сложившей ситуации. Решения могут быть различными: от сокращения части работников до изменения технологического процесса. Соответственно, перед вами стоит проблема, как вести себя в этих условиях

и как не наделать ошибок, то есть о вашем стиле управления.

Тема 19. Деловая игра на тему: «Использование инструментов маркетинга в деятельности организации».

Маркетинговые исследования представляют собой вид маркетинговой деятельности, направленный на приспособление производства к требованиям конкретных потребителей через систематическое изучение спроса и требований рынка. Технология маркетингового исследования представляет последовательность следующих этапов:

- выявление проблем и формирование целей исследования,
- выбор источников информации и ее сбор,
- анализ собранной информации,
- представление полученных результатов.

Преподаватель делит студентов на 3-4 группы. Каждая группа получает необходимые данные по конкретному предприятию и должна провести соответствующее маркетинговое исследование. После проведения исследования каждая группа устно представляет полученные результаты.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	устный опрос, тестирование, подготовка сообщений/презентаций, докладов
У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	практическая работа
У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	устный опрос, тестирование, подготовка сообщений/презентаций, докладов
Знания	
З1 - основные положения экономической теории	устный опрос, подготовка сообщений/презентаций, докладов
З2 - принципы рыночной экономики	устный опрос, подготовка сообщений/презентаций, докладов
З3 - современное состояние и перспективы развития отрасли	тестирование
З4 - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	устный опрос, тестирование, подготовка сообщений/презентаций, докладов
З5 - механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	устный опрос, подготовка сообщений/презентаций, докладов
З6 - механизмы формирования заработной платы	практическая работа
З7 - формы оплаты труда	устный опрос, тестирование, подготовка сообщений/презентаций, докладов
З8 - стили управления, виды коммуникации	устный опрос, тестирование

39 - принципы делового общения в коллективе	устный опрос, подготовка сообщений/презентаций, докладов
310 - управленческий цикл	устный опрос, подготовка сообщений/презентаций, докладов
311 - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	устный опрос, тестирование, подготовка сообщений/презентаций докладов
312 - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	практическая работа
313 - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Тестирование, подготовка сообщений/презентаций, докладов
Практический опыт	
ППО1 - расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации;	устный опрос, тестирование
ППО2 - применения в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения	практическая работа
ППО3 - анализа ситуации на рынке товаров и услуг.	устный опрос, тестирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
 - 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
 - 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга[Электронный ресурс] : учебник / С.М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931838>

Дополнительная литература:

2. Фридман, А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания:[Электронный ресурс] учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=243662>
3. Океанова, З.К.Основы экономики[Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 287 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=82897>
4. Герасимов, Б.И.Маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. - М.: Форум,

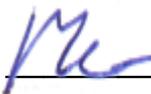
НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с.- Режим доступа:
<https://new.znaniium.com/read?id=230015>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра техносферной и
экологической безопасности**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г.10.мес.

Квалификация выпускника - Техник-технолог
базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор: Балашов С.В., преподаватель

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы ППСЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Техносферная и экологическая безопасность»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения:

Программа учебной дисциплины Охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Защита здоровья человека в процессе трудовой деятельности является неотъемлемой составляющей безопасности жизнедеятельности. Профессиональная деятельность техника-технолога сопряжена с действием вредных и опасных факторов, поэтому изучение правовых, организационных, технических механизмов обеспечения охраны труда является условием подготовки компетентных кадров.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Организация работы структурного подразделения;

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Необходимые знания, которые может приобрести студент при изучении дисциплины «Охрана труда»: законодательство в области охраны труда, нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности, правила и нормы охраны труда,

техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты, правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии, возможные опасные и вредные факторы и средства защиты, действие токсичных веществ на организм человека, категорирование производств по взрыво- и пожароопасности, меры предупреждения пожаров и взрывов, общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях, права и обязанности работников в области охраны труда и знания.

1.2. Место в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин (ОП.08), ее изучение предусмотрено ФГОС по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Изучение дисциплины «Охрана труда» имеет большое значение для специалистов среднего звена, так как изучает систему сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности и включает в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. Изучение дисциплины требует подготовки студентов по дисциплинам «Экологические основы природопользования», «Безопасность жизнедеятельности».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины

Главной целью дисциплины «Охрана труда» является изучение различных опасных и вредных факторов производственной среды и разработка общих принципов осуществления производственной безопасности: средства защиты от поражения электрическим током, защита от механического травмирования движущимися механизмами, подъемно-транспортными средствами, обеспечение безопасности систем высокого давления, методы и средства обеспечения пожаровзрывобезопасности и т. д. В процессе изучения решаются следующие **основные задачи**:

1. идентификация опасных и вредных производственных факторов;
2. разработка соответствующих технических мероприятий и средств защиты от опасных и вредных производственных факторов;
3. разработка организационных мероприятий по обеспечению безопасности труда и управление охраной труда на предприятии;
4. подготовка к действиям в условиях проявления опасностей

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.

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.

Приобрести практический опыт:

- подбора нормативных документов, необходимых для -разработки системы управления охраной труда в отрасли;
- выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в профессиональной деятельности;
- проведения инструктажей по охране труда.

Формируемые компетенции:

Общие компетенции выпускника:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения 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.

ПК1.2. 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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- работа с конспектом и литературой;
- подготовка к опросу по темам;
- подготовка рефератов по тематике, предложенной преподавателем
- подготовка докладов, презентаций и сообщений;
- подготовка к групповой дискуссии по заданной теме;
- подготовка к практическим и семинарским занятиям.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.
 Формой промежуточной аттестации является зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
В интерактивной форме	<i>12</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>20</i>
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов		Уровень усвоения
		Аудиторных	Интегральных	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Введение.	Цели и задачи дисциплины в подготовке специалиста. Понятие об образовательных компетенциях, об уровне знаний и умений студента.	1		1
Раздел 1.	Управление безопасностью труда			
Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда.	<p>Основные понятия в сфере охраны и безопасности труда. Конституция Российской Федерации, Конституция Республики Татарстан, Трудовой Кодекс Российской Федерации - важнейшие правовые источники трудового права и охраны труда.</p> <p>Указы Президента Российской Федерации и постановления Правительства Российской Федерации по вопросам охраны труда.</p> <p>Нормативные правовые акты по вопросам охраны труда Министерства труда Российской Федерации.</p> <p>Правила охраны труда, понятие об их разработке, утверждении и вступлении в действие.</p> <p>Понятие о локальных нормативных актах предприятия</p> <p>Дисциплина труда. Правила внутреннего трудового распорядка.</p> <p>Трудовые права и обязанности работника. Права и обязанности работодателя. Порядок оформления трудовых отношений. Содержание трудового договора.</p> <p>Понятие о нормах продолжительности рабочего времени и времени отдыха.</p> <p>Особые нормы трудового законодательства, регулирующие применение труда женщин, молодежи и отдельных категорий работников.</p> <p>Полномочия трудового коллектива, общественных объединений работников и их представительных органов в решении трудовых вопросов.</p> <p>Основные принципы государственной политики в области охраны труда.</p> <p>Правовые основы государственного управления охраной труда.</p>	2		1

	<p>Структура органов государственного управления охраной труда. Федеральные органы надзора и контроля за охраной труда (Роструд, Роспотребнадзор, Ростехнадзор, Госавтодорнадзор, Росстандарт), порядок и основания их действия.</p> <p>Государственный надзор и контроль за безопасностью труда, осуществляемый на объектах, подконтрольных специально уполномоченным органам надзора и контроля (Ростехнадзору России и его структурным подразделениям). Области их надзора и контроля, задачи, функции и права.</p> <p>Приостановка производственной деятельности предприятий или их закрытие за нарушение нормативных требований по охране труда.</p>			
<p>Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии</p>	<p>Обязанности работодателя и работников по обеспечению охраны труда на предприятии. Гарантии права работников на охрану труда.</p> <p>Система управления охраной труда на предприятии. Распределение работодателем (руководителем предприятия) обязанностей по охране труда между своими заместителями и другими должностными лицами.</p> <p>Функциональные обязанности по охране труда руководителей служб, руководителей работ, специалистов. Закрепление этих обязанностей в положении об организации работы по охране труда на предприятии, утверждаемом работодателем.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии, ее предназначение и место в структуре управления предприятием. Определение необходимой численности службы охраны труда и условия формирования организационной структуры службы. Основные задачи и функции службы охраны труда. Предоставление прав работникам службы охраны труда.</p> <p>Организация сотрудничества и регулирования отношений работодателя и работников и (или) их представителей в области охраны труда на предприятии. Совместный комитет (комиссия) по охране труда в организации: задачи, функции и права.</p> <p>Планирование работы по охране труда на предприятии. Коллективный договор и соглашение по охране труда - основные правовые формы текущего планирования и проведения мероприятий по охране труда.</p> <p>Ответственность сторон по выполнению коллективного договора.</p> <p>Ведомственный контроль состояния охраны труда на предприятиях,</p>	<p>2</p>		<p>1</p>

	<p>находящихся в подчинении вышестоящих хозяйственных организаций, осуществляющих руководство ими.</p> <p>Общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда, осуществляемый профессиональными союзами в лице их соответствующих органов или иными уполномоченными работниками, представительными органами и их собственными инспекциями.</p> <p>Права профсоюзных органов и иных уполномоченных работниками представительных органов, а также уполномоченных (доверенных) лиц, правовых и технических инспекторов труда профсоюзов.</p> <p>Административная, дисциплинарная или уголовная ответственности работодателей и должностных лиц, виновных в нарушении законодательных или иных нормативных правовых актов по охране труда, в невыполнении обязательств, установленных коллективными договорами или соглашениями по охране труда, а также чинивших препятствия в деятельности представителей государственного надзора и общественного контроля по охране труда.</p> <p>Ответственность работников предприятий за нарушение требований законодательных и иных нормативных правовых актов об охране труда.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовиться к опросу по темам - Подготовить рефераты по тематике, предложенной преподавателем -Подготовиться к групповой дискуссии по теме «Управление безопасностью труда» 	2		3
	<p>Семинарское занятие по темам 1.1.,1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выступление с докладами. - Ответы на вопросы. <p>Групповая дискуссия «Управление безопасностью труда»</p>	2	2	2
<p>Тема 1.3. Обучение и инструктирование работников по охране труда. Пропаганда охраны труда на предприятии</p>	<p>Обязанности работодателя по обучению и инструктированию работников по безопасности труда. Повышение квалификации и проверка знаний по охране труда у руководителей и специалистов. Обучение и проверка знаний по безопасности труда у работников, выполняющих работы повышенной опасности.</p> <p>Виды инструктажей по безопасности труда: вводный, первичный на</p>	2		1

	<p>рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой. Задачи каждого из названных видов инструктажей. Сроки проведения инструктажей и ответственные лица за их проведение. Оформление проведенного инструктажа.</p> <p>Содержание инструкций по охране труда. Обеспечение работников правилами и инструкциями по охране труда.</p> <p>Пропаганда охраны труда на предприятии: задачи, цели, формы и средства проведения. Основные принципы пропаганды. Функциональные обязанности руководителей и специалистов по организации пропаганды охраны труда.</p> <p>Кабинеты по охране труда и учебные полигоны на предприятиях, уголки и стенды по охране труда в цехах и на производственных участках; их роль в обучении и пропаганде охраны труда.</p>			
	Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой - Подготовка к практической работе «Составление инструкций по охране труда»	1		2
	Практические занятия: Мозговой штурм «Разработка инструкций по охране труда для работников»	2	2	3
Раздел 2.	Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды			
Тема 2.1. Виды негативных факторов производственной среды и особенности их действия на организм человека	<p>Понятие производственной деятельности, рабочей зоны, рабочего места. Виды и формы труда. Негативные факторы, действующие на организм в процессе трудовой деятельности. Опасные и вредные производственные факторы. Понятие о производственных рисках. Особенности воздействия на организм физических, химических и биологических негативных факторов</p> <p>Физические факторы производственной среды: вибрация, акустические колебания, электромагнитные поля и излучения, ионизирующие излучения, электрический ток. Особенности их влияния на организм человека. Вредные вещества на производстве: классификация, токсикологические характеристики. Опасные биологические факторы на производстве и особенности их влияния на организм.</p>	1		1
Тема 2.2. Основные вредные производственные факторы условий труда;	<p>Влияние на организм человека и на производительность труда метеорологических условий (температуры, влажности и подвижности воздуха), промышленной пыли, газов, шума, вибраций, различного рода</p>	2		1

<p>профессиональные заболевания и меры профилактики</p>	<p>излучений (тепловых, электромагнитных излучений промышленной частоты и радиочастот, лазерных, радиоактивных). Профессиональные заболевания: определение, порядок расследования и учета. Задачи производственной санитарии и гигиены труда в предупреждении профзаболеваний. Нормирование вредных производственных факторов. Понятия ПДК и ПДУ вредных производственных факторов. Вредные и травмоопасные условия труда</p> <p>Принципы нормирования параметров микроклимата в производственных помещениях. Контроль за состоянием микроклимата в производственных помещениях. Основные способы нормализации микроклимата.</p> <p>Производственная пыль, пылевая патология и ее профилактика. Токсикология отдельных вредных веществ. Методы измерения их содержания в воздухе производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ. Пути оздоровления воздушной среды в производственных помещениях.</p> <p>Роль вентиляции в оздоровлении условий труда. Принципы устройства естественного воздухообмена в производственных зданиях и искусственного вентилирования помещений. Организация эксплуатации вентиляции.</p> <p>Характеристики шума и вибрации. Нормирование параметров шума и вибрации. Основные методы и средства защиты работающих от шума и вибрации.</p> <p>Требования к освещению производственных помещений и рабочих мест. Гигиеническая характеристика естественного и искусственного освещения. Нормы освещенности. Выбор источников света, светильников. Организация эксплуатации осветительных установок.</p> <p>Воздействие электромагнитных полей радиочастот, лазерных и ионизирующих излучений на организм человека. Способы и средства защиты.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и литературой.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка реферата по тематике, предложенной преподавателем - Подготовка к практическим работам по оценке освещенности и качеству воздуха в рабочих помещениях 	2		2
	<p>Практическая работа «Оценка освещенности в рабочем помещении».</p>			

	Работа в малых группах.	1		3
	Практическая работа «Оценка качества воздуха в рабочем помещении».			
	Работа в малых группах.	1	2	3
Тема 2.3. Идентификация опасных факторов производственной среды	Идентификация опасных факторов производственной среды. Задачи идентификации. Риск ЧП и развития профзаболевания как мера опасности. Механические опасные производственные факторы: движущиеся <u>машины</u> и механизмы; подвижные части производственного оборудования; передвигающиеся изделия, заготовки, материалы; разрушающиеся конструкции; обрушивающиеся горные породы; повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека; повышенный уровень статического электричества; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенная яркость света; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования; расположение рабочего места на значительной высоте относительно земли (пола). Химически опасные производственные факторы: токсические; раздражающие. Биологические опасные производственные факторы: патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы, риккетсии, спирохеты, грибы, простейшие) и продукты их жизнедеятельности; микроорганизмы (растения и животные). Психофизиологические опасные производственные факторы по характеру действия подразделяются на следующие: статические и динамические физические перегрузки; нервно-психические перегрузки: умственное перенапряжение; перенапряжение анализаторов; монотонность труда; эмоциональные перегрузки.	1		1
Тема 2.4. Порядок расследования несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	Определение основных понятий: травма, повреждение, несчастный случай. Причины травматизма: технические, организационные, личные. Статистика травматизма в Российской Федерации и в Республике Татарстан. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве как основа для разработки профилактических мероприятий по борьбе с травматизмом. Положение о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве. Формирование комиссий по расследованию несчастных случаев. Особенности расследования групповых несчастных	2		1

	<p>случаев, несчастных случаев с возможным инвалидным исходом, несчастных случаев со смертельным исходом. Формы и порядок заполнения документов по расследованию несчастных случаев на производстве. Заключение государственного инспектора по охране труда по несчастному случаю. Методы анализа и показатели производственного травматизма.</p> <p>Основные технические мероприятия по профилактике производственного травматизма: ограждения, установка предохранительных и блокировочных устройств на оборудовании, установление запасов прочности и предварительные испытания оборудования на повышенные нагрузки, устройство сигнализации, рациональное устройство рабочих мест, установление требований и норм по расстановке оборудования, по организации проходов и проездов, по укладке материалов и изделий, механизация и автоматизация процессов производства, обеспечение предохранительными приспособлениями работающих.</p> <p>Организационные мероприятия по профилактике производственного травматизма.</p> <p>Действующие правила возмещения работодателями вреда, причиненного работникам увечьем, профессиональным заболеванием либо иным повреждением здоровья, связанными с исполнением ими трудовых обязанностей. Ответственность работодателя за вред. Виды возмещения вреда. Порядок расследования работодателем заявления о возмещении вреда и принятие решения.</p>			
	<p>Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой</p> <p>- Подготовка к тестовому опросу по теме</p> <p>- Подготовка к деловой игре «Расследование несчастного случая на производстве»</p>	2		2
	<p>Семинарское занятие: Деловая игра «Расследование несчастного случая на производстве»</p>	2	2	3
Раздел 3.	Защита человека от негативных механических и физических факторов			
<p>Тема 3.1. Обеспечение работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.</p>	<p>Роль и место средств индивидуальной защиты в ряду профилактических мероприятий, направленных на предупреждение травматизма и заболеваемости работающих. Требования, предъявляемые к средствам индивидуальной защиты.</p> <p>Специальная одежда, средства защиты головы, глаз и лица, органов</p>	2		1

<p>Санитарно – бытовое и лечебно – профилактическое обслуживание работающих на предприятии</p>	<p>дыхания, ног, рук, защитные пасты и мази, предохранительные приспособления, средства индивидуальной защиты от шума, вибрации и источников излучений.</p> <p>Типовые нормы бесплатной выдачи рабочим и служащим спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты. Организация хранения, стирки, чистки, ремонта спецодежды и других средств индивидуальной защиты.</p> <p>Обеспечение рабочих и служащих моющими и обезвреживающими веществами и средствами личной гигиены. Организация условий для осуществления мер личной гигиены на производстве.</p> <p>Обязательные и дополнительные компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и опасными условиями труда.</p> <p>Организация профилактического питания и питьевого режима на предприятии.</p> <p>Организация обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, связанных с движением транспорта.</p> <p>Здравпункт на производстве. Организация его работы.</p> <p>Требования к генеральному плану и территории предприятия. Санитарно – защитные зоны между промышленными предприятиями и населенными пунктами.</p> <p>Основные объемно – планировочные решения производственных зданий и сооружений. Группы производственных процессов и их санитарная характеристика – основа для установления состава вспомогательных зданий и помещений и требований к ним.</p> <p>Принципы определения потребных площадей вспомогательных помещений: санитарно – бытовых (гардеробных, душевых, умывальных, уборных, курительных, для обогрева и охлаждения работающих и др.), помещений здравоохранения, пунктов питания и др.</p> <p>Санитарные требования по содержанию территории предприятия, производственных и вспомогательных помещений, мест для складирования сырья и материалов, готовой продукции, мест для сбора, сортировки и хранения отходов производства. Уборка рабочих и вспомогательных</p>			
---	---	--	--	--

	помещений.			
	Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой - Подготовка к опросу по теме - Подготовка реферата по тематике, предложенной преподавателем	2		2
	Семинарское занятие по теме 3.1. Защита рефератов	2		2
Тема 3.2. Обеспечение электробезопасности	<p>Действие электрического тока на организм человека. Виды поражений электрическим током. Электрическое сопротивление тела человека. Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Классификация производственных помещений и электроустановок по степени опасности поражения электрическим током.</p> <p>Основные защитные мероприятия. Защита от прикосновения к токоведущим частям путем ограждения, изоляции, блокировки, расположения токоведущих частей на недоступной высоте. Защитное заземление, зануление, защитное отключение, применение тока пониженного напряжения, изолирующих полов в помещениях. Предупредительная сигнализация, надписи и плакаты, применяемые в целях профилактики электротравматизма. Защитные средства. Оказание первой помощи пострадавшим от электрического тока.</p> <p>Порядок допуска к обслуживанию электроустановок. Требования, предъявляемые к персоналу, обслуживающему электроустановки. Квалификационные группы по электробезопасности, присваиваемые лицам, обслуживающим электроустановки.</p> <p>Порядок проверки знаний персоналом ПТЭ, ПТБ и производственных инструкций. Порядок формирования и работы комиссии по проверке знаний и выдаче удостоверений о проверке знаний.</p>	1		1
	Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой. - Подготовка к опросу по тематике рефератов - Подготовка к реферату по тематике, предложенной преподавателем	1		2
Тема 3. 3. Обеспечение безопасности труда при эксплуатации экобиозащитной техники	<p>Классификация экобиозащитной техники и оборудования. Обеспечение безопасности труда при эксплуатации газоочистного оборудования, очистных сооружений, оборудования для утилизации отходов.</p> <p>Методы и средства защиты, используемые при работе с технологическим оборудованием. Предохранительные устройства. Устройства аварийного отключения. Знаки безопасности. Пути снижения травоопасности при</p>	1		1

	эксплуатации экобиозащитного оборудования.			
	Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой. - Подготовить сообщение на тему «Первая помощь при кровотечениях».	2		2
Тема 3.4. Обеспечение пожарной безопасности	Сущность процессов горения и взрыва; самовозгорание, источники воспламенения; условия, необходимые для прекращения горения. Огнезащита строительных материалов и конструкций. Пожарная профилактика в организации. Противопожарный режим: его функции и методы обеспечения. Общие сведения о пожаротушении; тушение водой; тушение галогеноуглеводородными составами, порошками, комбинированными составами. Установки, машины и аппараты для пожаротушения; противопожарное водоснабжение; установки водяного, пенного, газового и порошкового пожаротушения. Системы и устройства пожарной сигнализации.	1		1
	Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой. - Подготовить доклад по теме - подготовиться к практическому занятию по составлению плана эвакуации	2		2
	Практическое занятие по темам 3.2-3.4 - Выступление с докладами. - Ответы на вопросы. Case-study «План эвакуации для конкретных помещений»	1	2	2
Раздел 4	Интегрированные системы менеджмента экологической безопасностью и охраной труда на предприятии			
Тема 4.1. Промышленная безопасность опасных производственных объектов	Опасные производственные объекты и их классификация. Основные понятия в области промышленной безопасности. Требования промышленной безопасности. Правовое регулирование в области промышленной безопасности. Федеральные органы исполнительной власти в области промышленной безопасности. Деятельность в области промышленной безопасности. Технические устройства, применяемые на опасном производственном объекте. Требования промышленной безопасности к проектированию, строительству, реконструкции, капитальному ремонту, вводу в эксплуатацию, техническому перевооружению, консервации и ликвидации опасного производственного объекта Требования промышленной безопасности к эксплуатации опасного	1		1

	<p>производственного объекта. Требования промышленной безопасности по готовности к действиям по локализации и ликвидации последствий аварии на опасном производственном объекте. Требования к организации производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности и управления промышленной безопасностью. Понятие о техническом расследовании причин аварии. Понятие об экспертизе промышленной безопасности и разработке декларации промышленной безопасности. Обязательное страхование гражданской ответственности за причинение вреда в результате аварии или инцидента на опасном производственном объекте. Федеральный государственный надзор в области промышленной безопасности, и при строительстве, реконструкции опасных производственных объектов. Ответственность за нарушение законодательства в области промышленной безопасности и за причинение вреда жизни или здоровью граждан в результате аварии или инцидента на опасном производственном объекте.</p>			
Тема 4.2. Специальная оценка условий труда	<p>Специальная оценка условий труда и ее задачи: определение фактических значений опасных и вредных производственных факторов на рабочих местах и оценка состояния условий труда, предоставление льгот и компенсаций за работу во вредных и тяжелых условиях труда и разработка мероприятий по улучшению и оздоровлению условий труда. Этапы работы по специальной оценке и оформление результатов.</p>	1		1
	<p>Самостоятельная работа: - Работа с конспектом и литературой. - Подготовиться к семинарскому занятию по теме</p>	2		2
	<p>Семинарское занятие: Деловая игра «Идентификация ОПО и особенности проведения СОУТ на нем»</p>	1	2	3
Итого		48	12	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, разбор кейсов как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, викторины, диспуты, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания, выполнение проектов и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2 Групповая дискуссия «Управление безопасностью труда»

Дискуссия – это форма занятия, которая призвана выявить существующее многообразие точек зрения участников на какую-либо проблему и при необходимости провести всесторонний анализ, а затем и формирование собственного взгляда каждого участника на ту или иную проблему. В дискуссионном занятии каждый участник защищает свою позицию. При выборе ситуационных задач используется фактический материал с сайта Государственной инспекции труда Республики Татарстан, обновляемый еженедельно.

Тема 1.3 Мозговой штурм «Разработка инструкций по охране труда для работников». Разработка инструкций по охране труда для работников при эксплуатации экобиозащитной техники» (по профессиям, по видам работ и по применяемому оборудованию). С этой целью группа подразделяется на три подгруппы, которые будут выполнять свои задания.

Тема 2.2 «Оценка освещенности в рабочем помещении». Работа в малых группах. Работа в малых группах связана с практической работой, которая заключается в оценке естественной и искусственной освещенности в производственном помещении. Кроме того, предусмотрена работа в малых группах для оценки качества воздуха в рабочем помещении и определение степени загрязнения воздуха рабочей зоны для помещений.

Тема 2.4 Деловая игра «Расследование несчастного случая на производстве». Тема «Расследование несчастного случая на производстве» проводится в интерактивной форме (деловая игра-работа в малых группах). Группа делится на три подгруппы. Роли в игре: пострадавший, очевидец несчастного случая, руководитель структурного подразделения, уполномоченный представитель по охране труда от трудового коллектива, государственный инспектор ГИТ, представитель прокуратуры, представитель фонда социального страхования. Необходимо правильно заполнить бланки для выполнения практической работы: формы извещений о несчастном

случае, формы актов Н-1, формы протоколов осмотра места происшествия, формы протоколов опроса пострадавших, очевидцев, должностных лиц и т.п. По окончании игры идет обсуждение и анализ допущенных ошибок и недочетов.

Тема 3.4 Case-study «План эвакуации для конкретных помещений». Тема занятия: «План эвакуации для конкретных помещений» проводится в интерактивной форме (Case-study - работа в малых группах). Группа делится на три подгруппы и распределяются роли. Необходимые бланки для выполнения практической работы: типовая схема эвакуации, инструкция о последовательности действий при эвакуации, расчет эвакуационных выходов и допустимой длины эвакуации для помещений по вариантам. Делается вывод об увеличении путей эвакуации.

Тема 4.2 Деловая игра «Идентификация ОПО и особенности проведения СОУТ на нем». Деловая игра связана с работой в малых группах, которые выбирают разные варианты ОПО. Каждая группа подготавливает необходимые документы и отчеты для данного ОПО в зависимости от выявленных ОПФ и ВПФ, заполняет документы: отчеты и протоколы по проведению СОУТ на данных ОПО.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1 - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Подготовка и защита реферата Практическая работа Выполнение ситуационной задачи Выполнение практической работы Выполнение тестовых заданий
У2-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практическое задание Выполнение тестовых заданий Подготовка и защита реферата Выполнение ситуационной задачи Выполнение практической работы
У3 - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Практическая работа Выполнение ситуационной задачи Выполнение практической работы
У4 - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Выполнение ситуационной задачи Выполнение практической работы
У5 - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Подготовка и защита реферата
У6 - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Подготовка и защита реферата Практическое задание
У7 - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Практическое задание Практическое задание
Знания	
31 - системы управления охраной труда в организации;	Практическая работа
32- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Реферат Практическая работа Опрос Выполнение тестовых заданий
33 - обязанности работников в области охраны труда;	Выполнение тестовых заданий, подготовка и защита реферата Выполнение ситуационной задачи Выполнение практической работы
34 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Практическое задание Подготовка и защита реферата Выполнение ситуационной задачи Выполнение проверочной работы

	Опрос Подготовка сообщений
35 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практическая работа Подготовка и защита реферата Выполнение практической работы
36- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Подготовка и защита реферата Опрос
ППО	
ППО 1-подбор нормативных документов, необходимых для -разработки системы управления охраной труда в отрасли;	Выполнение тестовых заданий, подготовка и защита реферата
ППО 2-выбор средств индивидуальной и коллективной защиты в профессиональной деятельности;	Выполнение тестовых заданий, подготовка и защита реферата, практическое задание Подготовка и защита реферата
ППО 3- проведения инструктажей по охране труда.	Практическая задание доклад

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

– средства индивидуальной защиты – бытовой дозиметр, противогазы, комплект ОЗК (костюм индивидуальной защиты).

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Родионова, О. М. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434706>

Дополнительная литература:

2. Графкина, М.В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=304017>
3. Попов, Ю.П. Охрана труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с.- Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930571>
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433281>

5. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433759>
6. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности[Электронный ресурс] : учебник / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 340 с. —Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437946>
7. Охрана репродуктивного здоровья и планирование семьи [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Сивочалова, О.И. Линева, М.А. Фесенко, Е.Ю. Громова ; под ред. О.В. Сивочаловой. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 328 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=303873>



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева
(ИЭУП)»
Нижекамский филиал
КОЛЛЕДЖ**

**Кафедра техносферной и
экологической безопасности**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОП.9 Безопасность жизнедеятельности

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск, 2020

Авторы: Кадыров Б. Г., Сабирова Н.М., преподаватели

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры техносферной и экологической безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

«Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Предполагает изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности, идентификацию и прогнозирование негативных воздействий на человека, подготовку специалистов к принятию решений по

защите производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций, а также к принятию мер по ликвидации их последствий.

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

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у будущих специалистов представлений, необходимых для обеспечения безопасных и комфортных условий их жизнедеятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение особенностей взаимодействия человека со средой обитания;
- получение представлений о потенциальных опасностях и их последствиях в профессиональной деятельности и быту, о принципах снижения вероятности их реализации;

- обучение основам пожарной безопасности, правилам безопасного поведения при пожарах и порядку использования первичных средств пожаротушения;

- выработка у обучаемых способности принятия грамотных решений по защите населения и персонала от последствий аварий, катастроф и стихийных явлений, а также принятия мер по ликвидации их последствий;

- получение представлений об основах военной службы и обороны государства;

- освоение приемов оказания первой медицинской помощи.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

– основные виды вооружений, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

– оказывать первую помощь пострадавшим.

Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» должно способствовать формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5.

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведено на изучение основ военной службы для юношей и основ медицинских знаний для девушек.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, который проводится за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, и проводится после его завершения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	18
в том числе:	
лекционные занятия	20
практические/семинарские занятия, включающие: основы военной службы (для юношей) основы медицинских знаний (для девушек)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В т.ч. интер.	Уровень освоения
1	2	3	4	
Тема 1.	БЖД как современная наука. Опасные и вредные факторы среды обитания: характеристика, способы защиты.			
	<p>Безопасность жизнедеятельности как научная дисциплина, ее цель и задачи. Этапы развития науки. Понятие о среде обитания человека. Эволюция среды обитания человека. Федеральные законы и другие нормативно–правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Принципы, методы и средства обеспечения БЖД. Аксиомы БЖД.</p> <p>Опасные факторы окружающей среды. Методы анализа опасностей. Понятие о риске. Концепция приемлемого риска.</p> <p>Физические факторы окружающей среды (шум, вибрация, электромагнитные поля, статическое электричество, ионизирующее излучение) их биологическое действие и способы защиты от них.</p> <p>Химические факторы окружающей среды. Классификации вредных веществ по виду воздействия на организм человека, по степени токсичности, по видам использования. Токсичность веществ. Влияние вредных веществ на организм человека. Защита от вредных веществ, содержащихся в воздухе.</p> <p>Биологические факторы: микроорганизмы, грибы, растения, животные. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний. Защита от биологических опасностей.</p>	4		1

	<p>Психофизиологические факторы (физические и нервные перегрузки). Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Социальные опасности, краткая характеристика. Основные причины возникновения социальных опасностей.</p>			
	<p>Практическое занятие: Подготовка реферата/презентации на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воздействие инфразвука и ультразвука на организм человека. Способы защиты. 2. Воздействие электромагнитного поля, ионизирующего излучения на организм человека и защита от них. 3. Шумовое и тепловое загрязнение. 4. Вред мобильного телефона на организм человека. 5. Меры безопасности при работе за компьютером 6. Влияние канцерогенных веществ на организм человека 7. Влияние табакокурения на психическое развитие детей и подростков. 8. Основные причины процветания алкоголизма и наркомании в современном обществе 9. Опасности биологического характера. Защита от биологических опасностей. 10. Основные психологические причины ошибок и создания опасных ситуаций 11. Конфликты, управление поведением в конфликтных ситуациях. Саморегуляция личности. 12. Экологические опасности. 13. Проблемы информационной безопасности в современном обществе. Основные требования информационной безопасности. 	2		2,3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Опасные и вредные факторы среды обитания». Составление сравнительной таблицы «Виды электромагнитного излучения».</p>	6		3
Тема 2.	<p>Основы пожаробезопасности и электробезопасности</p>			
	<p>Законодательство и основные понятия в области обеспечения пожарной безопасности. Причины возникновения и виды пожаров. Первичные и вторичные</p>	4		1

	<p>поражающие факторы пожара. Классификация помещений по пожарной и взрывной опасности. Пути повышения огнестойкости конструкций. Средства пожаротушения. Порядок применения первичных средств пожаротушения. Пожарная сигнализация. Мероприятия по предотвращению пожаров и пожарная защита.</p> <p>Электрический ток. Параметры электрического тока и источники электроопасности. Классификация электроустановок и помещений по степени электроопасности. Действие электрического тока на организм человека. Пути протекания тока через тело человека. Шаговое напряжение. Основные факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Первая помощь пострадавшему от электрического тока. Основные способы защиты от поражения электрическим током. Общие правила электробезопасности.</p>			
	<p>Практическое занятие: Подготовка презентации на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение пожарной безопасности населения 2. Противопожарная профилактика на территории и внутри предприятий 3. Права, обязанности, ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности 4. Пожарная обстановка на территории РФ и РТ. Анализ статистических данных за последние 5 лет. 5. Электробезопасность в жилых помещениях 6. Действие электрического тока на организм человека 7. Системы защитного заземления и зануления. 8. Молния как разряд статического электричества. Правила поведения во время грозы. 	2		2,3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Основы пожаробезопасности и электробезопасности». Составление доклада на тему «Права и обязанности граждан в области пожарной и электробезопасности».</p>	4		3

Тема 3.	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени			
	<p>Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Причины возникновения и классификации чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.</p> <p>Характеристика ЧС природного происхождения (землетрясения, наводнения, ураганы, штормы, смерчи, пожары и др.). Основные правила поведения населения в случае ЧС природного характера.</p> <p>Характеристика ЧС техногенного происхождения. Аварии на радиационно-опасных объектах, химически опасных объектах, пожаро- и взрывоопасных объектах, транспорте.</p> <p>Терроризм – глобальная проблема человечества. Основные характеристики терроризма современного времени. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. Методы борьбы с терроризмом.</p> <p>Характеристика ЧС военного времени. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Методы и средства защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.</p> <p>Основные правила поведения человека в условиях ЧС. Оценка обстановки при ЧС. Защита населения в условиях ЧС. Устойчивость технических объектов в условиях ЧС. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Организация и проведение спасательных работ на объектах при ЧС. Ликвидация последствий ЧС.</p>	6		1

	<p>Практическое занятие: Подготовка реферата/презентации на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ЧС атмосферного и литосферного происхождения 2. Аварии на гидротехнических сооружениях, трубопроводах. 3. Аварии на транспорте. 4. Аварии на радиационно-опасных объектах на территории РФ. 5. Аварии на химически опасных объектах на территории РФ. 6. Характеристика ЧС военного времени. Ядерное оружие. 7. История создания противогАЗа. 8. Проблемы обеспечения биологической безопасности. Биологическое оружие, биотерроризм. 9. Применение средств массового поражения людей в истории человечества. 10. Международный терроризм как глобальная проблема современности. 11. Массовые беспорядки. Причины возникновения. Правила поведения в толпе. 12. Управление государственной (национальной) безопасностью РФ. Концепция национальной безопасности РФ. 	2		2,3
	<p>Самостоятельная работа: изучение основных задач, уровней и режимов функционирования Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС; изучение основных положений Федерального закона «О защите населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», постановления Правительства РФ «О мерах противодействия терроризму».</p>	6		3
	ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ (для юношей)	48		
Тема 4.	Гражданская оборона, ее предназначение и задачи.			
	Гражданская оборона: основные понятия и определения. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Гражданские организации гражданской обороны. Управление гражданской обороной. Силы и средства, обеспечивающие безопасность объектов. Современные средства вооруженной борьбы и их поражающие факторы. Способы защиты населения от оружия массового поражения.	2		2,3

	<p>Семинарское занятие:</p> <p>1. Организация оповещения населения о чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.</p> <p>2. Эвакуация населения из зон поражения.</p> <p>3. Средства индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>4. Медицинская, транспортная, противорадиационная и противохимическая службы защиты.</p>	2		
	<p>Практическое занятие. Работа в малых группах.</p> <p>Организация гражданской обороны в образовательном учреждении</p>	2		2,3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Гражданская оборона, ее предназначение и задачи»</p>	4		3
Тема 5.	<p>Основы военной службы: основы обороны государства</p>	4		1
	<p>Концепция национальной безопасности Российской Федерации. Функции и задачи национальной безопасности. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации. Вооруженные Силы Российской Федерации – основа обороны Российской Федерации. Состав и структура вооруженных сил России. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России. Другие войска, их состав и предназначение. Основные виды вооружений, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений.</p>			
	<p>Семинар - учебная дискуссия: Виды Вооруженных Сил, рода войск, их основные задачи.</p>	2	2	2,3

	<p>Практическое занятие: Подготовка реферата/презентации на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обороны государства. 2. Сущность и содержание территориальной обороны 3. Основные угрозы военной безопасности Российской Федерации 4. Концепция национальной безопасности РФ и современного общества 5. Вооруженные Силы Российской Федерации – основа обороны государства 6. Актуальные вопросы воспитания личного состава Вооруженных сил РФ 7. Реформирование Вооруженных сил 8. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности Российской Федерации 	4		3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Основы Обороны государства. Вооруженные Силы Российской Федерации». Изучение истории создания вооруженных сил РФ, задач, стоящих перед различными видами и родами войск Вооруженных сил РФ. Подготовка сообщения на тему: «Великие полководцы России от древней Руси до XX в.».</p>	6		
Тема 6.	<p>Военная служба – особый вид федеральной государственной службы</p> <p>Семинарское занятие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правовые основы военной службы. Общевоинские боевые уставы. 2. Права, обязанности и ответственность военнослужащих. 3. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Организация воинского учета. 4. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу 5. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. 6. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе. 7. Обеспечение безопасности военной службы. 	6		2,3

	Семинар - учебная дискуссия: 1. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.	2	2	
	Семинар - учебная дискуссия: 2. Международная (миротворческая) деятельность Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2	
	Семинар - учебная дискуссия: 3. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	2	2	
	Практическое занятие: Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	6	4	
	Практическое занятие: Подготовка презентации на темы: 1. Организация воинского учета и его предназначение 2. Медицинское освидетельствование и медицинское обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. 3. Военная присяга. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. 4. Ответственность военнослужащих. 5. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	4		3
	Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Воинская обязанность». Составление сравнительной таблицы порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту.	4		3
Тема 7.	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Семинарское занятие: 1. Боевые традиции Вооруженных Сил России. 2. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений.	4		2,3

	<p>3. Символы воинской чести. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы.</p> <p>4. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе.</p> <p>4. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.</p>			
	<p>Практическое занятие: Подготовка реферата/презентации на темы:</p> <p>1.Традиции и воинские ритуалы Российской армии</p> <p>2.Памяти поколений – дни воинской славы России</p> <p>3.Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации</p> <p>4.Символика наплечных знаков воинского отличия – погон и эполет.</p> <p>5.Дружба и войсковое товарищество.</p> <p>6.Государственные и военные символы Российской Федерации</p> <p>7. Государственные награды и наградные знаки</p>	6	6	3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: «Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России». Подготовка доклада на тему: «Актуальность символов воинской чести в настоящее время»; «Роль памятников и монументов, воздвигнутых в честь защитников Отечества».</p>	4		3
	Всего (для юношей):	102	18	
	ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ (ДЛЯ ДЕВУШЕК)	48		
Тема 8.	<p>Основы здорового образа жизни. Основы первой медицинской помощи</p> <p>Понятие здоровья и здорового образа жизни: понятие, классификация, задачи, принципы. Компоненты и признаки здоровья. Составляющие здорового образа жизни. Основные методы физического воспитания и укрепления здоровья.</p> <p>Понятие первой доврачебной помощи. Цели и задачи первой медицинской помощи. Правовые аспекты оказания первой медицинской помощи. Общие принципы оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Оборудование и средства для оказания первой помощи в производственных, бытовых и иных</p>	4		2,3

	условиях. Применение лекарственных средств. Особенности оказания первой медицинской помощи при возникновении массовых поражений.			
	Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: Основы здорового образа жизни. Составить алгоритм оказания первой помощи.	4		3
Тема 9	Помощь при остановке дыхания и сердечной деятельности, при острой сосудистой недостаточности. Семинарское занятие: 1. Основные признаки остановки сердца. Понятие о клинической и биологической смерти. 2. Реанимация. Основные задачи сердечно - легочной реанимации. Проведение искусственной вентиляции легких. Основные правила проведения закрытого массажа сердца. 3. Острая сосудистая недостаточность. Основные проявления острой сосудистой недостаточности. Обморок. Коллапс. Шок. 4. Инфаркт. Инсульт. Клиника. Первая помощь.	2		2,3
	Практическое занятие: Работа в малых группах. Изучение и освоение реанимационных мероприятий. Освоение оказания первой помощи при острой сосудистой недостаточности.	4	2	2,3
	Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме: Реанимация. Основные задачи сердечно - легочной реанимации. Изучить и освоить основные способы выполнения искусственного дыхания.	4		3
Тема 10.	Первая медицинская помощь при ранениях, кровотечениях, ожогах и отморожениях. Виды ран, клинические признаки, возможные осложнения, первая медицинская помощь. Асептика и антисептика. Понятие об общей и очаговой инфекции. Кровотечение, классификация, характеристика, возможные осложнения. Способы временной остановки кровотечений. Правила наложения жгута. Десмургия: общие правила наложения повязок. Основные типовые бинтовые повязки на голову,	2		2,3

	<p>конечности, грудную клетку. Типовые косыночные повязки.</p> <p>Семинарское занятие: 1.Ожоги. Классификация. Первая медицинская помощь. Особенности транспортировки пострадавшего. Ожоговый шок. Солнечный ожог. Химические ожоги. Основные симптомы. Первая медицинская помощь. 2. Обморожение, общее охлаждение. Основные симптомы. Первая медицинская помощь.</p>	4		
	<p>Практическое занятие: 1.Оказание первой медицинской помощи при ранениях, кровотечении. Освоение техники наложения закрутки, жгута и давящей повязки.</p>	4	2	3
	<p>Практическое занятие: 2. Разбор и освоение технологии наложения повязок на конечности.</p>	4	2	2,3
	<p>Практическое занятие: 3. Разбор и освоение технологии наложения повязок на голову.</p>	4	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа: Составление сравнительной таблицы «Виды кровотечений». Составление таблицы на тему «Виды повязок».</p>	2		3
Тема 11.	<p>Первая помощь при переломах, черепно-мозговой травме, повреждении позвоночника, травмах грудной клетки и живота.</p> <p>Семинарское занятие: 1. Переломы конечностей. Виды переломов, возможные осложнения. Понятие открытого и закрытого перелома. 2. Помощь при переломах, вывихах, растяжениях. Иммобилизация. Стандартные и подручные средства иммобилизации. Правила наложения шины. 3.Основные принципы транспортной иммобилизации Лечебная иммобилизация. Правила наложения гипсовой повязки. 4. Черепно-мозговая травма. Клиника. Первая медпомощь. Особенности транспортировки пострадавшего.</p>	6		2,3

	<p>5. Повреждение позвоночного столба, костей таза. Особенности транспортировки пострадавшего.</p> <p>6. Повреждения грудной клетки. Классификация. Закрытые повреждения. Открытые повреждения. Проникающие ранения. Понятие о пневмотораксе и гемотораксе. Первая медпомощь. Особенности транспортировки пострадавшего.</p> <p>7. Повреждения живота. Первая медпомощь. Особенности транспортировки пострадавшего.</p>			
	<p>Практическое занятие: Подготовка реферата/презентации на темы:</p> <p>1. Черепно-мозговая травма. Особенности транспортировки пострадавшего.</p> <p>2. Повреждение позвоночного столба, костей таза. Особенности транспортировки пострадавшего.</p> <p>3. Повреждения грудной клетки. Особенности транспортировки пострадавшего.</p> <p>4. Повреждения живота. Особенности транспортировки пострадавшего.</p>	4	4	2,3
	<p>Практическое занятие:</p> <p>Оказание помощи пострадавшему при ушибе, вывихе, переломе, используя стандартные и подручные средства иммобилизации.</p>	2	2	3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме «Первая помощь при переломах, черепно-мозговой травме, повреждении позвоночника, травмах грудной клетки и живота».</p>	4		3
Тема 12.	<p>Первая помощь при тепловом и солнечном ударах, утоплении, при попадании в дыхательные пути инородных тел, отравлениях, укусах.</p> <p>Семинарское занятие:</p> <p>1. Тепловой удар. Клиническая картина. Первая медицинская помощь.</p> <p>2. Солнечный удар. Клиническая картина. Первая медицинская помощь.</p> <p>3. Асфиксия, виды. Первая медицинская помощь.</p> <p>4. Первая медицинская помощь при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел</p>	2		3

	<p>Практическое занятие: Подготовка презентации:</p> <p>1. Утопление. Виды. Первая медицинская помощь.</p> <p>2. Острые отравления. Отравления лекарственными препаратами и алкоголем. Симптомы. Первая медпомощь.</p> <p>3. Пищевые отравления. Первая помощь.</p> <p>4. Отравление ядохимикатами. Отравление угарным газом. Симптомы. Первая медпомощь.</p> <p>5. Укусы животных и насекомых. Заболевания, передающиеся при укусах. Первая медицинская помощь.</p>	6	2	2,3
	<p>Самостоятельная работа: Чтение учебной литературы по теме. Составить таблицу «Классификация инфекционных заболеваний», сравнительную таблицу «Утопление, типы, признаки, пмп».</p>	4		3
	<p>Всего (для девушек)</p>	102	18	

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические/ семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, выступления студентов с сообщениями/докладами, презентациями с последующим обсуждением, и т.д.);

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, решение ситуационных заданий, решение ролевых ситуационных заданий, просмотр и обсуждение справочных материалов.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: семинар-дискуссия, презентация, практическое задание – работа в малых группах

Тема 5. - семинар – дискуссия, подготовка реферата/презентации.

Тема 6. - семинар – дискуссия, подготовка реферата/презентации, практическое задание – работа в малых группах.

Тема 7. - подготовка реферата/презентации, практическое задание – работа в малых группах.

Тема 9. - практическое задание – работа в малых группах.

Тема 10. - практическое задание – работа в малых группах.

Тема 11, 12 - подготовка реферата/презентации, практическое задание – работа в малых группах.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных и практических заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретенный практический опыт)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения	
У1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Устный опрос, тестирование
У2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, составление таблицы, тестирование
У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Устный опрос, тестирование
У4. применять первичные средства пожаротушения;	Устный опрос, доклад/сообщение, тестирование
У5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос
У6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Дискуссия, доклад/сообщение, тестирование, составление таблиц, практическое задание
У7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Дискуссия, подготовка рефератов и презентаций
У8. оказывать первую помощь пострадавшим.	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, составление таблиц, тестирование, практическое задание
Знания	
31. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование 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;	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, тестирование
32. основные виды потенциальных опасностей	Устный опрос, подготовка рефератов

и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	и презентаций, составление таблицы, тестирование
33. основы военной службы и обороны государства;	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, доклад/сообщение, практическое задание, тестирование
34. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, тестирование
35. способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, тестирование
36. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос, подготовка рефератов/презентаций, доклад/сообщение, тестирование
37. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	Устный опрос, составление таблицы, тестирование
38. основные виды вооружений, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Устный опрос, подготовка рефератов /презентаций
39. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Устный опрос, тестирование
310. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Устный опрос, подготовка рефератов и презентаций, составление таблиц, практическое задание, тестирование
Приобретаемый практический опыт	
ППО1. применения профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	подготовка рефератов и презентаций, составление таблиц, тестирование
ППО2. использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	подготовка рефератов и презентаций, тестирование
ППО3. применения первичных средств пожаротушения;	подготовка рефератов и презентаций, тестирование
ППО4. ориентирования в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	дискуссия, тестирование
ППО5. применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Дискуссия, доклад/сообщение, практическое задание, тестирование

ППО6. владения способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	дискуссия
ППО7. оказания первой помощь пострадавшим.	Составление таблиц, тестирование, практическое задание

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

- средства индивидуальной защиты – бытовой дозиметр, противогазы, комплект ОЗК (костюм индивидуальной защиты);
- медицинское имущество;
- врачебные предметы, манекен – тренажер для реанимационных мероприятий;
- электронный стрелковый тир.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching (.
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное

обеспечение, ежегодно обновляемое
<https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930413>

Микрюков, В.Ю. Общевоенная подготовка (серия "Военная подготовка") [Электронный ресурс]: учебник / Микрюков В.Ю. — Москва : КноРус, 2017. — 365 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/921323>

Дополнительная литература

Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова - М : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=330855>

Микрюков В.Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография [Электронный ресурс]: учебник / В.Ю. Микрюков. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. – 384 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=344501>

Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] :

учебник / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 350 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437961>

Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 362 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437964>

Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова. – М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. – 368 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=35826>

Заварзина, О.В. Психология экстремальных ситуаций [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Заварзина. — М.: КУРС, ИНФРА-М, 2017. — 176 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=293642>

Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 354 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/436500>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Гражданская оборона, предупреждение и ликвидация чрезвычайных ситуаций. Режим доступа: <http://gochs.info/>
2. Научно-практический и учебно-методический журнал «Безопасность жизнедеятельности». Режим доступа: [Http://novtex.ru/bjd/index.htm](http://novtex.ru/bjd/index.htm)
3. Сайт МЧС России. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Электронный справочник: охрана труда и пожарная безопасность. Режим доступа: <http://otipb.narod.ru/>
5. Энциклопедия Безопасности Жизнедеятельности. БЖД – Инфо. Режим доступа: <http://bzhde.ru/>

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://znanium.com/> - электронно-библиотечная система

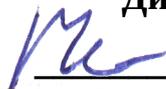
**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**



**Кафедра технологии и
организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Авторы программы:
преподаватель кафедры Технологии и организации общественного питания Т.П. Трофимова

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры Технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3. Оценка результатов усвоения учебной дисциплины.....	20
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данная программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников индустрии питания.

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

– процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

– первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

– организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.10 «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл является общепрофессиональной дисциплиной

(вариативная часть). Изучение товароведения продовольственных товаров способствует повышению знаний о полезных свойствах товаров, их классификации, стандартизации, закономерностям формирования ассортимента товаров и его структуру, факторах, обуславливающих качество товаров, способах его контроля и оценки, условиях сохранения товаров при их транспортировке и хранении, их кулинарного значения.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Основная **цель** курса состоит в формировании у студентов знаний с состоянием современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения, и направлена на формирование у специалиста глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки качества пищевых продуктов, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании; приобретение практического опыта работы с нормативными документами, в проведении анализа качества продовольственных товаров, выявлении причин их снижения.

Задачи курса:

- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров;
- вооружить умением целенаправленной объективной оценки показателей качества, определяющих их конкурентоспособность, а также факторов, влияющих на цену;
- ознакомить будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств товаров при их продвижении от производителя к потребителю.

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

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
- предмет, задачи, функции и методы товароведения;
- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
- классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов;
- условия и режимы хранения, транспортировки различных групп пищевых продуктов;
- факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды

пищевых продуктов;

- виды пороков и порчи пищевых продуктов, а также причины их возникновения.

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

- распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;

- пользоваться специальной и периодической литературой;

- проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;

- анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;

- установить вид порчи и причину ее возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;

- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов;

- работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

- работы с нормативно-технической документацией;

- органолептической оценки качества продовольственных товаров;

- определения пищевой ценности продовольственных товаров;

- обеспечения сохранности продовольственных товаров.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским занятиям;
- чтение учебной литературы;
- подготовку к промежуточному контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- подготовку докладов, презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

Форма промежуточной аттестации является экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	112
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	28
в том числе:	
лекционные занятия	78
практические / семинарские занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация товаров	Лекция. Понятия «продукция», «товар», «товароведение». Предмет товароведения. Товароведение как наука о потребительной стоимости. Классификация товаров	2		1
Тема 1.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	Лекция. Химический состав продовольственных товаров. Вода и ее формы связи в пищевых продуктах. Минеральные (зольные) вещества – их источники и суточная норма. Углеводы – пищевое значение и состав. Жиры, белки, ферменты, витамины, прочие вещества пищевых продуктов – состав и пищевое значение. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.	2	1	1,2
Тема 1.3. Консервирование продовольственных товаров	Лекция. Понятие консервирования. Методы консервирования – физические, физико-химические, биохимические, химические.	2		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестовых заданий по темам «Химический состав продовольственных товаров» и «Консервирование продовольственных товаров». Решение задач на определение калорийности продуктов питания. Заполнение таблицы распределения продовольственных товаров по товарным группам. Работа в группе – заполнение таблицы «Химический состав основных продуктов». Ответы на поставленные вопросы.	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям и задачам по определению калорийности продуктов.	4		1,2,3
Раздел 2. Товароведение зерномучных товаров				
Тема 2.1 Крупа	Лекция. Крупы. Ассортимент круп. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей	2	1	1,2

	нормативной документацией. Условия хранения. Семинарское / практическое занятие. Изучение ассортимента круп. Решение тестового задания на тему «Крупа» и кроссворда на тему «Крупа». Определение вида крупа на ощупь. Работа в группе – определение качества крупы. Ответ на поставленные вопросы.	2	1	1,2
Тема 2.2. Макароны изделия. Сухарные и бараночные изделия	Лекция. Общая характеристика и ассортимент макаронных изделий. Классификация и товароведная характеристика макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия и сроки хранения. Сухарные и бараночные изделия – общая характеристика и ассортимент. Условия и сроки хранения. Оценка качества сухарных и бараночных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией.	2		1,2
Тема 2.3. Мука. Дрожжи. Хлеб и хлебобулочные изделия	Лекция. Ассортимент муки. Товароведная характеристика различных видов муки. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Дрожжи – ассортимент, качество и условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба. Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения. Хранение хлебобулочных изделий.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Выполнение презентации. Решение кроссворда по теме «Зерномучные товары». Найти ошибки в предложенном тесте по изучению ассортимента зерномучных товаров. Контрольная работа по разделу «Товароведение зерномучных товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентации и устного выступления. Подготовка к контрольной работе, тестовым заданиям и кроссворду. Изучение ассортимента зерномучных товаров.	4		1,2,3
Раздел 3. Товароведение плодоовощных товаров				
Тема 3.1. Химический состав и пищевое значение плодов и овощей	Лекция. Особенности химического состава и пищевой ценности свежих плодов и овощей. Факторы, оказывающие влияние на химический состав плодов и овощей. Пищевая и физиологическая ценность плодов и овощей.	2		1,2
Тема 3.2. Классификация и ассортимент свежих плодов	Лекция. Свежие плоды. Классификация свежих плодов. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых,	2	1	1,2

и овощей. Свежие и переработанные грибы	косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных. Свежие овощи. Классификация свежих овощей. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных и десертных) и подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Свежие и переработанные грибы.			
Тема 3.3. Болезни плодов и овощей	Лекция. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения свежих плодов и овощей. Снижение потерь при транспортировке и хранении.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестовых заданий «Классификация и ассортимент свежих плодов и овощей», «Фруктовый брейкворд», «Овощной брейкворд», «Грибы». Выступление с презентаций, ответы на поставленные вопросы.	2	1	1,2
Тема 3.4. Продукты переработки плодов и овощей	Лекция. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика. Ассортимент и оценка качества овощных консервов (натуральных, закусочных, концентрированных томатопродуктов, овощных соков) и плодовоягодных консервов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов и овощей. Условия и сроки хранения.	4		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Продукты переработки плодов и овощей», кроссворда «Плодоовощные товары». Оценка требования к качеству консервов «Горошек консервированный». Проведение органолептической оценки качества консервов «Горошек зеленый консервированный». Контрольная работа по разделу «Товароведение плодовоовощных товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентация и устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям. Изучение ассортимента свежих плодов и овощей	6		1,2,3
Раздел 4. Товароведение кондитерских товаров				
Тема 4.1. Сахар. Мед. Крахмал.	Лекция. Сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Оценка качества. Условия транспортирования и хранения. Крахмал и крахмалопродукты. Товароведная характеристика, ассортимент, дефекты, оценка качества. Химический состав и пищевая ценность меда. Классификация и ассортимент меда, оценка качества, условия хранения. Мед	2		1,2

	искусственный.			
Тема 4.2 Мучные кондитерские изделия	Лекция. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. Оценка их качества, условия и сроки хранения.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестовых заданий «Сахар, мед, крахмал», «Мучные кондитерские изделия». Решение кроссворда на тему «Мучные кондитерские изделия». Ответы на поставленные вопросы.	2	1	1,2
Тема 4.3 Плодово-ягодные кондитерские изделия	Лекция. Плодово-ягодные кондитерские изделия (мармелад, пастила, варенье, джем, конфитюр, повидло, желе, цукаты) – ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения.	2	1	1,2
Тема 4.4. Карамель. Конфеты. Ирис.	Лекция. Карамель – классификация, ассортимент, товароведная характеристика, дефекты, оценка качества, условия и сроки хранения. Конфеты – классификация, ассортимент, товароведная характеристика, дефекты, оценка качества, условия и сроки хранения. Ирис – классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		1,2
Тема 4.5. Драже, восточные сладости. Шоколад. Какао порошок.	Лекция. Драже, халва, восточные сладости – ассортимент и оценка качества. Шоколад, какао порошок – классификация, ассортимент, требования к качеству условия и сроки хранения.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания и кроссворда на тему «Кондитерские изделия». Выступление с презентацией. Изучение производителей кондитерских изделий. Составление кроссворда на тему «Ирис, драже, восточные сладости». Викторина по теме «История шоколада». Контрольная работа по разделу «Товароведение кондитерских товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентация и устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям.	6		1,2,3
Раздел 5. Товароведение вкусовых товаров				
Тема 5.1. Пищевое значение и классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.	Лекция. Потребительские свойства и значение вкусовых товаров в питании человека. Классификация вкусовых товаров. Классификация чая. Особенности производства и химического состава различных видов чая (байхового черного, красного, желтого и зеленого). Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность. Кофе в зернах, молотый и растворимый – сорта, товароведная характеристика, оценка	2	1	1,2

	качества, условия и сроки хранения.			
Тема 5.2. Пряности и готовые приправы	Лекция. Изучение ассортимента – пряности и приправы. Значение в питании. Классификация и ассортимент пряностей. Оценка качества и хранение. Классификация и ассортимент готовых приправ. Требования к качеству, упаковка, хранение.	2	1	1,2
	Семинарское / практическое занятие. Изучение ассортимента пряностей и приправ. Решение тестового задания «Чай, кофе, пряности и приправы». Групповое задание – описать ассортимент отдельных видов пряностей по натуральным образцам и стандартам и записать в таблицу. Составить кроссворд по теме «Пряности и готовые приправы». Ответ на поставленные вопросы.	2	1	1,2
Тема 5.3 Алкогольные напитки	Лекция. Алкогольные напитки. Их особенности. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация. Этиловый спирт, водка. Понятие о получении. Ассортимент, требование к качеству, хранение. Коньяк. Особенности состава и производства. Ассортимент, требования к качеству, хранение. Ром. Виски. Особенности состава и производства. Показатели качества, хранение. Ликероводочные изделия. Сырье, особенности состава и производства. Классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение. Виноградные вина. Требования к качеству. Условия хранения.	4		1,2
Тема 5.4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	Лекция. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, хранение. Безалкогольные напитки. Классификация и ее основы. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требование к качеству, дефекты, хранение.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Алкогольные и слабоалкогольные напитки». Решение кроссворда на тему «Вкусовые товары». Групповая работа – проведение дегустации качества безалкогольных напитков и составление дегустационного листа. Контрольная работа по разделу «Товароведение вкусовых товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям.	10		1,2,3
Раздел 6. Товароведение молочных товаров				
Тема 6.1. Молоко. Сливки.	Лекция. Значение молока и молочных продуктов в питании. Научно	2		1,2

Мороженое	обоснованные нормы потребления. Молоко. Потребительские свойства, товарный ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству и хранению молока. Сливки. Пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству и хранению сливок. Мороженое – классификация, ассортимент, качество, условия и сроки хранения.			
Тема 6.2. Молочные консервы. Масло коровье	Лекция. Молочные консервы. Сгущенные, сухие и для детского питания. Пищевая ценность и использование, ассортимент, производство, требования к качеству, хранение. Масло сливочное. Потребительские свойства. Методы изготовления. Виды сливочного масла, товароведная характеристика, требования к качеству, дефекты и способы их предупреждения, хранение.	2		1,2
Тема 6.3. Кисломолочные продукты	Лекция. Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Классификация и ассортимент и товароведная характеристика. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, условия хранения.	2	1	1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Молоко, сливки и кисломолочные продукты». Работа в группе – проведение органолептической оценки качества кисломолочных продуктов и заполнение таблицы. Заполнение таблицы – национальные кисломолочные продукты.	2	1	1,2
Тема 6.4. Сыры	Лекция. Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и ассортимент сыров. Особенности производства сыров. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Дефекты сыров, причины их возникновения и возможности предупреждения.	4	1	1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Сыры». Выступление с презентацией. Викторина «Своя игра» – ответ на вопросы об истории и использовании молока и молочных продуктов. Контрольная работа по разделу «Товароведение молочных товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентация и устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям.	8		1,2,3
Раздел 7. Товароведение мясных товаров				
Тема 7.1. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Разделка	Лекция. Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Стандартная схема разделки туш. Товарные сорта и их выход.	2		1,2

мяса.				
Тема 7.2 Мясо убойных животных. Классификация мяса. Маркировка мяса. Требования к качеству и хранение мяса.	Лекция. Мясо убойных животных. Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности, термическому состоянию. Охлажденное и замороженное мясо. Особенности оценки качества мяса. Показатели качества мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего, дефекты. Маркировка мяса.	2		1,2
Тема 7.3. Мясо птицы.	Лекция. Мясо домашней птицы. Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, способу и качеству обработки, упитанности. Требования к качеству мяса птицы. Хранение мяса птицы.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Мясо убойных животных и мясо птицы». Групповая работа – заполнение таблиц «Характеристика качества мяса» и «Характеристика качества мяса птицы». Ответ на поставленные вопросы.	2	1	1,2
Тема 7.4 Субпродукты. Мясные консервы.	Лекция. Субпродукты. Потребительские свойства. Виды и категории субпродуктов, пищевая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству, дефекты, условия хранения. Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов, ассортимент, требования к качеству, условия хранения. Процессы, происходящие в консервах при хранении, причины снижения качества и появления дефектов.	2		1,2
Тема 7.5. Колбасные изделия. Мясные копчености	Лекция. Колбасные изделия. Потребительские свойства. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка колбасных изделий, маркировка. Особенности хранения отдельных групп колбас. Потери и пути их снижения. Копченые мясные изделия. Пищевая ценность. Виды мяса, используемые для производства копченостей, требования к качеству, дефекты, условия хранения.	4	1	1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Колбасные изделия и мясокопчености». Решение кроссворда на тему «Мясные товары». Групповая работа – заполнение таблицы «Производители колбасных изделий». Контрольная работа по разделу «Товароведение мясных товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к контрольной работе	8		1,2,3

	и тестовым заданиям. Изучение производителей колбасных изделий.			
	Раздел 8. Товароведение рыбных товаров			
Тема 8.1. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Семейства рыб.	Лекция. Значение рыбных товаров для питания человека, нормы потребления. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав. Химический состав мяса рыбы, ее пищевая и биологическая ценность. Классификация промысловых рыб и характеристика основных видов промысловых семейств.	2	1	1,2
Тема 8.2. Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая	Лекция. Живая товарная рыба. Видовой ассортимент. Особенности хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб. Охлажденная рыба. Ассортимент, понятие об охлаждении рыбы, показатели качества, дефекты, хранение. Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты, хранение. Меры по снижению окисления жира и усушки мороженой рыбы при хранении. Соленые рыбные товары. Цель обработки рыбы посолом и особенности пищевой ценности соленой рыбы. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение соленой рыбы.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая». Групповая работа – изучить представителей основных видов и семейств промысловых рыб и заполнить таблицу. Групповая работа – привести характеристику качества живой, охлажденной и мороженой рыбы и заполнить таблицу. Привести характеристику качества соленой рыбы и заполнить таблицу.	2	1	1,2
Тема 8.3. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы.	Лекция. Копченые рыбные товары. Цель копчения рыбы и его сущность. Способы и виды копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение копченых рыбных товаров. Возможные потери и пути их снижения. Балычные рыбные товары. Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества балычных изделий, сроки и способы хранения. Рыбные консервы и пресервы. Особенности производства, пищевая ценность. Классификация и ассортимент, качество, хранение рыбных консервов и пресервов.	4		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Рыбные консервы и пресервы». Групповая работа – привести характеристику качества копченой рыбы и балычных изделий и заполнить таблицу. Привести требования к	2	1	1,2

	качеству рыбных консервов и заполнить таблицу. Ответ на поставленные вопросы.			
Тема 8.4. Икра. Нерыбные пищевые продукты моря	Лекция. Понятие об икре рыб. Пищевая ценность, товароведная характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, сроки и условия хранения. Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Нерыбное водное сырье, как дополнительный источник товаров улучшенного ассортимента. Возможности пищевого использования морских млекопитающих. Ракообразные: раки, креветки, langoustes; моллюски: двустворчатые, головоногие и брюхоногие. Иглокожие: трепанг, кукумария и морской еж. Консервы, мороженые и прочие продукты из нерыбного водного сырья. Особенности их пищевой ценности и качества.	2	1	1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Икра. Нерыбные пищевые продукты». Решение кроссворда на тему «Рыбные товары». Групповая работа – изучение морфологии ракообразных с указанием их пищевую ценность и кулинарного назначения. Контрольная работа по разделу «Товароведение рыбных товаров».	2	1	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям. Изучение ассортимента промысловых рыб.	6		1,2,3
Раздел 9. Товароведение яичных товаров				
Тема 9.1. Яичные товары	Лекция. Виды яиц, классификация, характеристика категорий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения. Мороженые (меланж, белок, желток) и сухие яичные товары. Использование, требования к качеству, дефекты и условия хранения».	2		1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям.	2		1,2
Раздел 10. Пищевые жиры				
Тема 10.1. Пищевые жиры	Лекция. Растительные масла. Классификация, современный ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, сроки и условия хранения. Животные жиры – сырье, получение, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, хранение. Маргарин, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Сырье и получение, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, качество, хранение.	2		1,2
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестовых заданий «Яичные	2	1	1,2

	товары» и «Растительные масла». Решение теста «Проверь себя» по теме «Товароведение ячных товаров». Решение кроссворда по теме «Яичные товары». Ответ на поставленные вопросы.			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка устного выступления. Подготовка к тестовым заданиям.	2		1,2,3
	Всего	168	28	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины, образцы и муляжи продовольственных товаров).

2. Семинарские / практические занятия – написание контрольных заданий, решение задач и тестовых заданий, составление схем, изучение ассортимента товаров и производителей продовольственных товаров, выступление с презентациями и т.д.

3. Интерактивные формы проведения занятий:

– проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

– контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. При этом знания, умения, навыки даются не как предмет для запоминания, а в качестве средств решения профессиональных задач;

– обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации собственного опыта с предметом изучения;

– индивидуальное обучение – выявление студентом собственной образовательной траектории на основе формирования индивидуальной компетенции.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: семинар-презентация, упражнения, деловая игра, работа в малых группах.

Интерактивные формы проведения занятий:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, решение задач, работа в группе – 2 часа.

Раздел 2. Товароведение зерномучных товаров – выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, решение теста с заранее объявленными ошибками, работа в группе – 3 часа.

Раздел 3. Товароведение плодоовощных товаров – выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, работа в группе – 3 часа.

Раздел 4. Товароведение кондитерских товаров – выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, ответ на вопросы викторины по истории шоколада – 3 часа.

Раздел 5. Товароведение вкусовых товаров – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, работа в группе – 4 часа.

Раздел 6. Товароведение молочных товаров – выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, викторина «Своя игра», работа в группе – 4 часа.

Раздел 7. Товароведение мясных товаров – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, работа в группе – 3 часа.

Раздел 8. Товароведение рыбных товаров – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссвордов, работа в группе – 5 часов.

Раздел 9. Яичные товары – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, кроссворда, работа в группе.

Раздел 10. Пищевые жиры – ответ на поставленные вопросы, выполнение тестовых заданий, работа в группе – 1 час.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, приобретаемый практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, решение кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
У2 – распознавать ассортимент продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, решение кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
У3 – проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, решение кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
У4 – диагностировать дефекты продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, решение кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа
У5 – работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары	Устный опрос, подготовка презентаций, составление таблиц, контрольная работа
Знания	
З1– классификацию и ассортимент продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, нахождение ошибки в тексте, решение задач, кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
З2 – товароведную характеристику продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, нахождение ошибки в тексте, решение задач, кроссвордов,

	составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
33 – оценку качества продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, решение кроссвордов, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
34– факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
35 – упаковку и маркировку продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
36 – условия хранения продовольственных товаров	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование, составление таблиц, контрольная работа, ответ на вопросы викторины
Приобретаемый практический опыт	
ППО – 1 – Работа с нормативно-технической документацией	Практическая работа
ППО – 2 – Органолептическая оценка качества продовольственных товаров	Практическая работа
ППО – 3 – Определение пищевой ценности продовольственных товаров	Практическая работа
ППО 4 – Разработка мероприятий по обеспечению сохраняемости продовольственных товаров	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguides.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Замедлина, Е.А.Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=304554>

Дополнительная литература:

2. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Электронный ресурс] : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. —Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=348471>
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/446752>
4. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — Режим доступа <https://book.ru/book/93610>
5. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с. — Режим доступа: :<https://new.znaniium.com/read?id=337016>
6. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=358339>

Перечень периодических изданий

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал
Колледж**

**Кафедра «Финансы, кредит,
бухгалтерский учет и аудит»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания»
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3г. 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Автор программы: Трофимова Т.П., преподаватель кафедры технология и организация общественного питания

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Финансы, кредит, бухгалтерский учет и аудит»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данная программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников индустрии питания.

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.11 «Бухгалтерский учет в общественном питании» входит в профессиональный цикл является общепрофессиональной дисциплиной,

относится к вариативной части ООП ППССЗ по специальности.

Программа данной дисциплины находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи со многими дисциплинами, входящими в ППССЗ по специальности и является базой для изучения отдельных дисциплин. К этим дисциплинам относятся: «Товароведение продовольственных товаров», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Управление структурным подразделением организации» и др.

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

Целью изучения данной дисциплины является овладение студентами знаний по теоретическим основам бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Задачи курса:

- иметь понятие о содержании, задачах и функциях бухгалтерского учета, основах его нормативного регулирования;
- представлять экономическую сущность фактов хозяйственных деятельности;
- понимать важность документирования в бухгалтерском учете, иметь представление о первичных документах и учетных регистрах;
- иметь представление о моделях текущего учета основных хозяйственных процессов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:
– использовать данные бухгалтерского учета в профессиональной деятельности.

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

- основы бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.
- особенности ведения бухгалтерского учета в общественном питании.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

- калькулирования цен на продукцию;
- использования способов бухгалтерского учета при сборе, регистрации и обобщения учетной информации.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским занятиям;
- чтение учебной литературы;
- подготовку к текущему контролю;
- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
- подготовку докладов, устных сообщений.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Форма промежуточной аттестации является итоговая контрольная работа, которая проводится после завершения курса учебной дисциплины за счет времени, отведенного на ее изучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	68
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	16
в том числе:	
лекционные занятия	38
практические / семинарские занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Форма промежуточной аттестации	Итоговая контрольная работа

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Интер актив	Уровень освоени я
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании	Лекция. Общие вопросы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Цель и задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Предмет и методы бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета. Виды хозяйственного учета и их значение. Измерители, применяемые в учете. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета Российской Федерации. Функции бухгалтерского учета.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания на тему «Общая характеристика бухгалтерского учета». Заполнение таблиц «Краткая характеристика видов бухгалтерского учета», «Группировка хозяйственных операций по видам учета», «Основные черты учетных измерителей». Ответы на поставленные вопросы.	2		2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям.	4		2,3
Тема 2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта	Лекция. Понятие, содержание и структура бухгалтерского баланса. Классификация хозяйственных средств по составу и функциональной роли. Классификация хозяйственных средств по источникам формирования. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. Понятие активных, пассивных и активно-пассивных счетов. Сущность и значение двойной записи. Понятие бухгалтерской проводки. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Понятие и структура плана счетов бухгалтерского учёта.	6		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Бухгалтерский баланс, статьи и его характеристика». Нахождение соответствия терминам и определениям по составу бухгалтерского баланса. Работа в малых группах – практическая работа – составление бухгалтерского баланса предприятий общественного питания.	4	2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым и практическим заданиям.	4		2,3
Тема 3. Учёт сырья и товаров в кладовой	Лекция. Учет поступления товаров. Получение товаров на складе поставщика. Получение товаров автотранспортом. Приём товаров на складе покупателя, контроль качества и количества товара. Документирование операций по отпуску из кладовой сырья Учёт продуктов в кладовой. Отчётность материально-	4		1

	ответственных лиц			
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Учет сырья и товаров в кладовой». Составление первичных документов на поступление и выбытие сырья и продуктов (товаров) в кладовой. Заполнение счет-фактуры на основании представленных данных. Составление товарного отчета материально-ответственного лица. Решение тестового задания «Подсчет остатков товаров по товарному отчету». Ответы на поставленные вопросы.	2		2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям и практическим работам.	2		2,3
Тема 4. Учёт товарных потерь	Лекция. Нормируемые и ненормируемые потери. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Учёт потерь товаров вследствие боя, лома и порчи. Отражение в учёте сумм недостач, хищений и потерь от порчи продуктов и товаров.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Оформить акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов (форма ОП-08). Решение задач на определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов. Ответы на поставленные вопросы.	2		2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к практическим заданиям.	4		2,3
Тема 5. Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	Лекция. Задачи организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции. Синтетический учёт реализации готовой продукции.	2		1
	Семинарское / практическое занятие. Заполнить дневной заборный лист предприятий общественного питания (форма ОП-06) г. Казани. Работа в малых группа – практическая работа – составить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП-10) столовой (на выбор обучающегося). Ответы на поставленные вопросы.	4	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к практическим занятиям.	2		2,3
Тема 6. Учёт издержек производства и обращения	Лекция. Задачи учета издержек производства и обращения. Организация учёта расходов на продажу продукции. Аналитический учёт издержек обращения.	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Учет издержек производства и обращения». Круглый стол на тему «Учет издержек производства и обращения».	2	2	1,2

	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к тестовым заданиям. Подготовка к круглому столу.	4		2,3
Тема 7. Учёт расчётов по оплате труда	Лекция. Задачи учета труда и заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Порядок начисления заработной платы. Расчёт заработной платы работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Учёт обязательных отчислений от заработной платы. Синтетический учёт труда и заработной платы	6		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Учет расчетов по оплате труда». Решение задач по начислению отпускных работникам предприятий общественного питания. Решение задач на начисление заработной платы работником предприятий общественного питания. Деловая игра по теме «Учет труда и заработной платы труда на предприятии общественного питания». Ответы на поставленные вопросы.	4	2	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям и решению задач. Подготовиться к деловой игре по теме «Учет труда и заработной платы труда на предприятии общественного питания».	4		2,3
Тема 8. Инвентаризация товаров	Лекция. Общие правила проведения инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов. Определение результатов инвентаризации. Отражение результатов инвентаризации в бухгалтерском учёте	4		1
	Семинарское / практическое занятие. Решение тестового задания «Инвентаризация товаров». Работа в малых группах – практическая работа – определить результат проведения инвентаризации, заполнить сличительную ведомость и журнал регистрации хозяйственных операций. Круглый стол на тему «Инвентаризация товаров».	4	4	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к тестовым заданиям. Подготовка к круглому столу.	2		2,3
Тема 9. Учет расходов, доходов и финансовых результатов	Лекция. Учет финансового результата от продажи продуктов. Учет прочих доходов и расходов. Учёт конечного финансового результата деятельности предприятия общественного питания. Распределение прибыли и списание убытков	2		1
	Семинарское / практическое занятие. Решить тестовое задание «Учет расходов, доходов и финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания». Решение кроссворда на тему «Учет расходов, доходов и финансовых	2		1,2

	результатов». Ответы на поставленные вопросы.			
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к устным выступлениям. Подготовка к тестовым заданиям.	4		2,3
Тема 10.Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Лекция. Структура продажной цены на готовую продукцию. Наценки предприятий общественного питания. Составление калькуляций на блюда. Порядок составления плана – меню.	2		1
	Семинарское / практическое занятие. Работа в малых группах – решение ситуационных задач по теме «Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания». Работа в малых группах – составление калькуляционных карт на блюда меню, разработанного для студенческого кафе. Работа в малых группах – определение продажных цен на предложенные блюда путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Работа в малых группах – определение продажных цен на напитки бара путём заполнения калькуляционной карточки.	4	4	1,2
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к выполнением практических и тестовых заданий.	4		2,3
	ВСЕГО	102	16	

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).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины, образцы и муляжи продовольственных товаров).

2. Семинарские / практические занятия – написание контрольных заданий, решение задач и тестовых заданий, составление схем, изучение ассортимента товаров и производителей продовольственных товаров, выступление с презентациями и т.д.

3. Интерактивные формы проведения занятий:

– проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;

– контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. При этом знания, умения, навыки даются не как предмет для запоминания, а в качестве средств решения профессиональных задач;

– обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации собственного опыта с предметом изучения;

– индивидуальное обучение – выявление студентом собственной образовательной траектории на основе формирования индивидуальной компетенции.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: деловая игра, круглый стол, работа в малых группах.

Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта – работа в малых группах – составление бухгалтерского баланса предприятий общественного питания – 2 часа.

Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции – работа в малых группах – составление акта о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП-10) столовой (на выбор обучающегося) – 2 часа.

Учёт издержек производства и обращения – круглый стол на тему «Учет издержек производства и обращения» – 2 часа.

Учёт расчётов по оплате труда – деловая игра по теме «Учет труда и заработной платы труда на предприятии общественного питания» – 2 часа.

Инвентаризация товаров – работа в малых группах – определение результата проведения инвентаризации, заполнение сличительной ведомости и журнала регистрации хозяйственных операций. Круглый стол на тему «Инвентаризация товаров» – 4 часа.

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания – работа в малых группах – решение ситуационных задач по теме «Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания»; составление калькуляционных карт на блюда меню, разработанного для

студенческого кафе; определение продажных цен на предложенные блюда путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1); определение продажных цен на напитки бара путём заполнения калькуляционной карточки – 4 часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– использовать данные бухгалтерского учета в профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, решение задач, решение кроссворда, заполнение таблиц, деловая игра, заполнение первичных документов, круглый стол, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
Знания	
З1– знать основы бухгалтерского учета	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц, заполнение первичных документов, решение задач, круглый стол, решение кроссворда, деловая игра, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
З2 – структуру и виды бухгалтерского баланса	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц, заполнение первичных документов, решение задач, круглый стол, решение кроссворда, деловая игра, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
З3 – учет и порядок ведения кассовых операций	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц
З4 – бухгалтерские документы и требования к их составлению	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц, заполнение первичных документов, решение задач, круглый стол, решение кроссворда, деловая игра, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
З5 – нормативно-правовую базу бухгалтерского учета	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц, заполнение первичных документов, решение задач, круглый стол, решение кроссворда, деловая игра, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
З6 – особенности ведения бухгалтерского учета в	Устный опрос, тестирование, заполнение таблиц, заполнение первичных доку-

общественном питании	ментов, решение задач, круглый стол, решение кроссворда, деловая игра, решение ситуационных задач, составление калькуляционных карт
Приобретаемый практический опыт	
<i>ППО – 1</i> – использование способов бухгалтерского учета при сбору, регистрации и обобщении учетной информации	Практическая работа
<i>ППО – 2</i> – калькулирования цен на продукцию	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения Нормативно-правовые акты

1. О бухгалтерском учете : Федеральный закон от 21 ноября 1996г. №129-ФЗ // Собрание законодательства РФ. – 1996. – № 48 – Ст. 5369

2. Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности. :Постановление Правительства РФ от 6 марта 1998 г. N 283 //Собрание законодательства РФ – 1998.- № 11 – ст. 1290; Российская газета – 1998. – 18 марта, 4 апреля.

3. Концепция развития бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации на среднесрочную перспективу : Приказ Минфина РФ от 1 июля 2004 г. № 180 // Еженедельный бюллетень законодательных и ведомственных актов. – 2004. – № 33

4. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 : Приказ Минфина РФ от 6 октября 2008 г. № 106н // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти – 2008. – 3 ноября. – № 44

5. Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению : Приказ Минфина РФ от 31 октября 2000 г. № 94н // В приложении к «Российской газете». – 2000. – № 48.

Основная литература

1. Теория бухгалтерского учета [Электронный ресурс] : учебник / И.Е. Мизиковский [и др.] ; под общ. ред. Е.А. Мизиковского, М.В. Мельник. – 2-е

изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2020. – 384 с. – Режим доступа <https://new.znaniium.com/catalog/product/1052227>

2. Лытнева, Н.А. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 512 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1007409>

3. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/456940>

Дополнительная литература

1. Самохвалова, Ю.Н. Бухгалтерский учет: Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.Н. Самохвалова. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 232 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=315595>

2. Кучма, В.Н. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Кучма В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 868 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=308084>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452697>

4. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 244 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452361>

Периодические издания:

Вопросы питания;

Общепит: бизнес и искусство;

Ресторанные ведомости



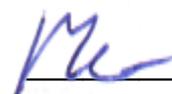
**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»**

Нижекамский филиал

КОЛЛЕДЖ

**Кафедра психологии и
педагогике**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

**ОП.12 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

на базе основного общего образования

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск 2020

Налиткина О.А., преподаватель, кафедра психологии и педагогики

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры психологии и педагогики

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения

Программа учебной дисциплины Документационное обеспечение профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для освоения дисциплин общеобразовательного и профессионального цикла и получения профессиональных знаний, умений и приобретенного практического опыта.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Место в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина «Документационное обеспечение профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл. Изучение документационного обеспечения профессиональной деятельности имеет важнейшее значение для формирования у обучающихся среднего профессионального образования профессиональных навыков и способностей.

Документационное обеспечение профессиональной деятельности способствует повышению профессиональной квалификации техника-технолога, помогает ориентированию в специальной литературе, развивает умение мыслить о порядке ведения документов в профессиональной сфере, способствует установлению режима законности в деятельности органов

общественного питания, общественных организаций, должностных лиц и в поведении граждан.

1.3. Результаты освоения дисциплины

Целью является приобретение студентами объема знаний, навыков и умений, необходимых для реализации процессов управления различными участками производства продукции общественного питания, оформление хозяйственных операций, обработка информации, формирование отчетности. А также приобретение практического опыта в составлении отчетности и основных документов хозяйственной деятельности по основным вопросам документационного обеспечения профессиональной деятельности.

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

Способствовать формированию:

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 постоянного изменения правовой базы;

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планирование 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.

уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

знать:

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- в документировании управленческой деятельности;
- в составлении основных документов профессиональной деятельности;
- в делопроизводственном процессе, включающий оформление, движение документов, контроль исполнения, поисково-справочную и аналитическую работу.

1.4. Количество часов на освоение

Максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки а объеме - 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): из них активные и интерактивные формы проведения занятий	44
	12
в том числе:	
лекционные занятия	24
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Форма промежуточной аттестации	Зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Документационное обеспечение профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В т.ч. интерактивных	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая характеристика документационного обеспечения управления		16	4	
Тема 1.1. Основные понятия документационного обеспечения управления	<p>Цели, задачи и принципы делопроизводства.</p> <p>Краткий обзор литературы и источников по данному курсу.</p> <p>Рекомендации по организации самостоятельной и внеаудиторной работы студентов.</p> <p>Понятие о корреспонденции и делопроизводстве. Логическая структура дисциплины, межпредметные связи.</p> <p>Основные положения по документированию управленческой деятельности, Единая Государственная система делопроизводства (ЕДС ДОУ).</p> <p>Ключевые понятия: документ, документооборот, делопроизводство, унификация, стандартизация, архивное дело, оргтехника.</p> <p>Классификация документов.</p> <p>Общероссийские классификаторы ОКПО, ОКУД, ОГРН.</p> <p>Основные унифицированные системы в составе ОКУД.</p> <p>Система государственных органов управления ДОУ.</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. Раскрыть предмет курса Документационное обеспечение</p>	2		

	<p>профессиональной деятельности (ДОУ).</p> <p>2. Письменно в тетради ответить на вопрос: - каковы задачи дисциплины ДОУ (1 вариант); - каково место дисциплины ДОУ в системе подготовки специалиста (2 вариант).</p> <p>3. Чтение лекционного материала для закрепления.</p>			
Тема 1.2. Исторические этапы делопроизводства.	<p>Основные этапы развития системы государственного документирования и выделение определенных традиций создания документов. Делопроизводство Древней Руси. Приказное делопроизводство XV – XVII вв. Коллежское делопроизводство. Министерское делопроизводство XIX – начало XX вв. История управления и делопроизводства XX век.</p>	2		1
	<p>Практическое занятие. Тестирование по темам раздела 1. Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов. Деловая игра по теме «История делопроизводства». Группа делится на 2 команды, задача которых пройти 8 заданий. Задача команды набрать как можно большее количество баллов из 52-х возможных и получить почетное звание «Знаток истории делопроизводства»</p>	4	4	
	<p>Самостоятельная работа. Письменно в тетради на вопросы: 1. В чем особенности приказного делопроизводства? 2. В чем особенности коллежского делопроизводства (XVIII в.)? 3. Назовите основные законодательные акты,</p>	4		

	<p>определявшие порядок составления и оформления документов в учреждениях XVIII в.</p> <p>4. В чем особенности организации делопроизводства в XIX в.?</p> <p>5. Какими путями шло регулирование делопроизводства в первые годы советской власти?</p> <p>6. Чем занимался Институт техники управления (ИТУ) в области делопроизводства?</p> <p>7. Почему архивное ведомство берет на себя инициативу по методическому руководству делопроизводством в стране?</p>			
Раздел 2. Требования к составлению и оформлению документов.		10		
Тема 2.1. Оформление документации в соответствии с нормативной базой	Оформление документации в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий. Основные правила оформления машинописных текстов. Требования к форматированию текста.	2		3
Тема 2.2. Оформление основных реквизитов документа	Основные реквизиты документов, их классификация, правила оформления в соответствии с ГОСТом. Типы реквизита: обязательные, постоянные, меняющиеся. Формуляр и бланк документа. Схема расположения реквизитов на угловом и продольном бланках согласно требованиям ГОСТ Р 7.0.97-2016 Условные части любого документа: заголовочная, содержательная, оформляющая. Система управленческих действий при оформлении организационно-распорядительной документации. Типовые управленческие действия при оформлении организационно-распорядительной документации.	2		3
	Практические занятия	2		

	Тестирование, устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов. Оформление простых реквизитов документов. Оформление сложных реквизитов документов. Правила оформления письма.			
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий. Письменно в тетради: 1. Начертит расположение реквизитов и границ. Раскрыть все реквизиты служебных документов согласно ГОСТ Р 7.0.97-2016. 2. Повторите их расположение на документе и оформление. 3. Чтение лекционного материала для закрепления.	2		
Раздел 3. Системы документационного обеспечения управления		32	2	
Тема 3.1. Организационная документация	УСОПД – унифицированная система организационно-распорядительной документации: состав УСОПД, области ее применения. Организационные документы, их назначение, формуляры-образцы. Процедура составления и оформления организационных документов. Область применения организационных документов. Использование унифицированных форм.	2		3
	Практические занятия Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов. Оформление основных видов организационных документов	1		
	Самостоятельная работа. 1. На рабочем столе компьютера создать документ Word. И	2		

	<p>составить информационное письмо о продаже частным и государственным предприятиям персональных компьютеров по договорной стоимости и о возможности принимать заказы на составление программ (остальные данные определите по своему усмотрению)</p> <p>2. Чтение лекционного материала для закрепления.</p> <p>3. Письменно в тетради составить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="618 427 1632 624"> <thead> <tr> <th data-bbox="618 427 701 572">№</th> <th data-bbox="701 427 987 572">Действующие УСД</th> <th data-bbox="987 427 1348 572">Разработанный ГОСТ для данной УСД</th> <th data-bbox="1348 427 1632 572">Кто является разработчиком</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="618 572 701 624"></td> <td data-bbox="701 572 987 624"></td> <td data-bbox="987 572 1348 624"></td> <td data-bbox="1348 572 1632 624"></td> </tr> </tbody> </table>	№	Действующие УСД	Разработанный ГОСТ для данной УСД	Кто является разработчиком							
№	Действующие УСД	Разработанный ГОСТ для данной УСД	Кто является разработчиком									
<p>Тема 3.2. Распорядительная документация</p>	<p>Распорядительные документы. Их назначение, формуляры-образцы. Процедура составления и оформления распорядительных документов. Область применения распорядительных документов. Использование унифицированных форм.</p>	2		3								
	<p>Практические занятия Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов. Оформление основных видов распорядительных документов.</p>	1										
	<p>Самостоятельная работа. 1. На рабочем столе компьютера создать документ Word. И составить постановление о том, что 5 – 8 января текущего года в Нижнекамске проходят финальные соревнования юных волонтеров «Добрые руки» имени Т.Н. Курочкиной. Подготовьте постановление Главы Нижнекамского муниципального района об обеспечении бесплатного проезда</p>	2										

	<p>студентов в дни соревнований. В констатирующей части необходимо указать цели развития волонтерства в субъектах РФ, а также сослаться на Устав города. В распорядительной части дается поручение ООО ПАТП – 1 (Пассажирскому автотранспортному предприятие -1) г.Нижнекамска по обеспечению бесплатного проезда организованных групп студентов в городском общественном транспорте в период проведения соревнований. Контроль за исполнением постановления возлагается на первого заместителя главы Нижнекамского муниципального района (остальные данные определите по своему усмотрению)</p> <p>2. Чтение лекционного материала для закрепления.</p>			
Тема 3.3. Информационно-справочная документация	<p>Информационно- справочные документы. Их назначение, формуляры-образцы. Процедура составления и оформления информационно-справочных документов. Область применения информационно-справочных документов. Использование унифицированных форм.</p>	2		3
	<p>Практические занятия Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов. Оформление основных видов информационно-справочных документов.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа. 1. На рабочем столе компьютера создать документ Word. И составить: - докладную записку о причинах несвоевременного представления информации о выполнении приказа директора.</p>	2		

	<p>Остальные реквизиты укажите самостоятельно.</p> <p>- резюме от Вашего имени. На отдельной странице опишите трудности с которыми Вы столкнулись.</p> <p>2. Чтение лекционного материала для закрепления.</p>			
<p>Тема 3.4. Документация по личному составу</p>	<p>Пакет документов по личному составу. Особенности работы с кадровыми документами. Документирование трудовых правоотношений. Использование унифицированных форм документов по личному составу. Издание приказов по личному составу. Формирование и ведение личных дел. Ведение трудовых книжек работников.</p>	4		3
	<p>Практические занятия</p> <p>Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов.</p> <p>Оформление основных видов документов по личному составу</p> <p>Оформление приказов по личному составу, ведение личных дел</p> <p>Блиц-игра «Аукцион».</p> <p>Студенты делятся на 6 команд. Студентам предлагается 40 вопросов. Каждому участнику выдается 100 фишек. Стартовая цена каждого вопроса (лота) равна 100, торговый шаг 50 фишек (право на то чтобы забрать право на ответ). За правильный ответ вознаграждение 1 000 фишек.</p>	4	4	
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. На рабочем столе компьютера создать документ Word. И составить и оформить приказ по ООО «Авто Лига» о приема на постоянную работу юрисконсульту в юридический отдел.</p>	2		

	<p>Размер оклада составляет 12,5 тыс.руб. Основание для издания приказа послужили заявление Ларисы Александровны Егоровой и трудовой договор №20011978.</p> <p>2. Чтение лекционного материала для закрепления.</p>			
Раздел 4. Организация документооборота		14		
Тема 4.1. Технология и принципы организации документооборота	<p>Организация документооборота: приём, обработка, регистрация, контроль, хранение документов, номенклатура дел. Требования к заголовкам дел. Формирование дел. Систематизация документов внутри дела. Оформление дел. Типовые сроки хранения документов.</p>	2		2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Чтение лекционного материала для закрепления.</p>	2		
Тема 4.2. Технология автоматизированной обработки документов	<p>Автоматизированные системы делопроизводства. Система электронного документооборота (СЭД), ее структура, настройка системы. Обзор современных средств оргтехники для передачи и переработки информации. Цифровая подпись. Электронная почта. Защита информации. Системы оптического распознавания текстов. Использование правовых информационных систем.</p>	2		2
	<p>Практические занятия</p> <p>Устный опрос, проверка выполнения самостоятельных письменных работ студентов.</p> <p>Оформление документов в автоматизированной системе ДОУ. Распознавание документов.</p> <p>Организации электронного документооборота.</p> <p>Передача информации по компьютерным сетям в СЭД</p>	6		

	(системах электронного документооборота). Групповая дискуссия. Группа делится на 6 команд. Каждой из которой раздаются банки документов, где необходимо найти ошибки, выступить и обосновать свой ответ.		4	
	Самостоятельная работа 1. Чтение лекционного материала для закрепления. 2. Подготовка к дифференцированному зачету.	4		
Всего:		66	12	

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)

2.3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, разбор конкретных ситуаций как индивидуально, так и в малых группах и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – проблемное обучение, викторины, диспуты, круглый стол, творческие задания и т.д.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Деловая игра. По теме «История делопроизводства».

Группа делится на 2 команды, задача которых пройти 8 заданий. Задача команды набрать как можно большее количество баллов из 52-х возможных и получить почетное звание «ЗНАТОК ИСТОРИИ ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА». Выступление каждого из членов команд должно учитываться для дифференцированного оценивания занятия – 4 часа.

Тема 3.4. Блиц-игра «Аукцион». На тему «Требования к оформлению документов систем документационного обеспечения управления»

Студенты делятся на 6 команд. Студентам предлагается 40 вопросов. Каждому участнику выдается 100 фишек. Стартовая цена каждого вопроса (лота) равна 100, торговый шаг 50 фишек (право на то чтобы забрать право на ответ). За правильный ответ вознаграждение 1 000 фишек. Игра продолжается до исчерпания перечня вопросов. Выигрывает та команда у которой наибольшее количество фишек – 4 часа.

Тема 4.2. Групповая дискуссия на тему: «Технология автоматизированной обработки документов».

Группа делится на 6 команд. Каждой из которой раздаются банки документов, где необходимо найти ошибки, выступить и обосновать свой ответ. По итогам игры побеждает та команда, которая набрала большее число баллов. Выступление каждого из членов команд должно учитываться для дифференцированного оценивания занятия – 4 часа.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения учащимися индивидуальных заданий, решение ситуационных задач.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;	практические занятия
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;	практические занятия
- использовать унифицированные формы документов;	практические занятия, тест, устный опрос
- осуществлять хранение и поиск документов	устный опрос, практические занятия
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте	устный опрос, выполнение заданий
Знания:	
- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;	- устный опрос; - выполнение заданий; - тест;
- основные понятия документационного обеспечения управления	- анализ предложенных понятий по изучаемой теме; - анализ нормативно-правовых актов; - выполнение заданий; - тестирование;
- системы документационного обеспечения управления	- составление глоссария; - тестирование;

	- устный опрос; выполнение заданий;
- классификацию документов	- составление алгоритма деятельности специалиста по социальной работе с конфиденциальной информацией;
- требования к составлению и оформлению документов	- устный опрос; - выполнение заданий; - тест;
- организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.	- анализ предложенных понятий по изучаемой теме; - выполнение заданий; - тестирование;
Приобретаемый практический опыт	
- в документировании управленческой деятельности;	- практические занятия
- в составлении основных документов профессиональной деятельности;	- практические занятия
- в делопроизводственном процессе, включающий оформление, движение документов, контроль исполнения, поисково-справочную и аналитическую работу.	- практические занятия

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

1. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 7.0.97-2016 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2016 г. N 2004-ст)
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 7.0.8-2013 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения" (утв. [приказом](#) Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2013 г. N 1185-ст)

Основная литература:

1. Быкова, Т.А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=329390>

Дополнительная литература:

1. Шувалова, Н. Н. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Н. Н. Шувалова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 221 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433679>.

2. Доронина, Л. А. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Л. А. Доронина, В. С. Иритикова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438586>.

3. Гладий, Е. В. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. В. Гладий. — М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2016. — 249 с. — Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=12647>.



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

Директор НФ КИУ
 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания»
(на базе основного общего образования)**

**Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10месяцев
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Автор программы: Гематдинова Венера Маратовна, преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	9
3. Оценка результатов усвоения учебной дисциплины.....	24
4. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данная программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников индустрии питания.

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

– процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

– первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

– организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ОП.13 «Оборудование предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для обучающихся 3 курса. Освоение дисциплины

требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Математика», «Физика».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Организация обслуживания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и профессиональных модулей ПМ01–ПМ07, для выполнения курсовых проектов, выпускаемых квалификационных работ и дальнейшей профессиональной деятельности.

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

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студента в процессе изучения дисциплины через представление знаний, умений по темам и разделам, приведенным в содержании программы по данной дисциплине, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Основная **цель** курса «Оборудование предприятий общественного питания» является изучение студентами научно-технических сведений, отражающих весь комплекс технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, её хранение, транспортировки и реализации.

Задачи курса:

В результате изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты должны приобрести теоретические знания и практические навыки в области устройства и безопасной эксплуатации оборудования, рационального использования сырьевых, энергетических и др. ресурсов, а также современных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

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

– проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

– находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;

– осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;

– оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и конструировать технологическое оборудование предприятий общественного питания;

– разрабатывать технологическое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей,

использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;

- проводить анализ работы технологических линий с целью выявления «узких» мест и формирования мероприятий по их устранению;

- осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия общественного питания.

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

- классификацию технологического оборудования;

- понятие о технологической машине и ее устройстве;

- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции;

- устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий общественного питания;

- особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий;

- четко представлять правила безопасности эксплуатации оборудования общественного питания.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт**:

- работы с нормативно-технической документацией;

- определения принципа действия оборудования предприятий общественного питания;

- устройство машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов;

- подбор необходимого оборудования для соответствующего технологического процесса и эффективно его использование;

- правил техники безопасности при эксплуатации оборудования общественного питания.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

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 постоянного изменения правовой базы.

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

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузкой обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающегося 80 часов и самостоятельной работы – 40 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	80
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	20
в том числе:	
лекционные занятия	50
практические (семинарские) занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов			Итератив	Уровень освоения
		Лекции	Семинарские/практические занятия	Самостоятельные занятия		
Раздел 1. Основные понятия, структура и элементы оборудования						
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах	Лекция. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Материалы, применяемые для изготовления деталей машин. Техничко-экономические показатели оборудования. Интерактивная презентация на тему "Оборудование предприятий общественного питания", обсуждение за круглым столом	4			2	1,2
Тема 1.2. Электрическое оборудование	Лекция. Электроснабжение предприятий общественного питания. Аппараты защиты и управления. Электропривод. Электрическое освещение. Техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.	2				1
	Семинарское/практическое занятие. Контрольная работа по разделу «Основные понятия, структура и элементы оборудования». Решение тестовых заданий. Выступление с презентаций.		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентации и устного выступления на тему: 1. Информации о причинах возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания. 2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты.			2		3

	Подготовка к контрольной работе и тестовым заданиям.					
Раздел 2. Механическое оборудование						
Тема 2.1 Универсальные кухонные машины	Лекция. Структура универсальной кухонной машины. Основные типы универсальных кухонных машин. Перечень сменных исполнительных механизмов универсальных кухонных машин, их назначение и маркировка. Устройство приводов универсальных кухонных машин, их кинематические схемы, особенности конструктивного исполнения передаточных механизмов. Правила эксплуатации и технического обслуживания универсальных кухонных машин.	2				1
	Семинарское/практическое занятие. Изучить устройство и принципа действия универсальной кухонной машины по схеме. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности. Проверочная работа по теме «Универсальные кухонные машины». Выступление с презентацией и докладом, ответ на поставленные вопросы. Работа в группах: сборка и разборка УКМ, анализ работы групп, обсуждение.		2		2	2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Подготовка доклада по теме: 1.1. «Опасные зоны машин и механизмов»; 1.2. «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»; 1.3. «Технические характеристики универсальных приводов»; 1.4. «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов». 2. Создание презентации по темам: 2.1. «Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасного использования». Подготовка к проверочной работе.			4		3
Тема 2.2. Машины	Лекция. Машины для мытья овощей, картофеля, фруктов и зелени.	4				1

для обработки овощей	Машины для очистки овощей и картофеля. Обоснование конструктивных и кинематических параметров, определение производительности и потребной мощности дисковых и конусных картофелечисток. Овощерезательные и протирочные машины. Классификация и основные схемы овощерезок. Обоснование условий удержания продукта. Устройство, принцип работы овощерезательных машин и механизмов, их кинематические и принципиальные схемы. Определение производительности и потребной мощности. Правила эксплуатации.					
	Семинарское/практическое занятие. Проверочная работа по теме «Машины для обработки овощей». Решение тестовых заданий. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности машины для очистки овощей и картофеля, протирочной машины (сборка и разборка). Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Творческая работа в группах: составление кроссвордов по теме: «Машины для обработки овощей», решение и обсуждение	4		2	2,3	
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Подготовка презентации по теме: 1.1. «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования» Подготовка к проверочной работе. Изучение машин для очистки овощей, картофеля и протирочные машины.			2	3	
Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Лекция. Общие сведения о машинах для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, куттеры, фаршемешалки, формовочные и разделочные машины, рыхлители мяса, механизмы для нарезки мяса на бефстроганов, ленточные пилы, рыбоочистительные машины. Дискуссия на тему: «Мясорубки и куттеры»	4		2	1,2	
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме		2		2,3	

	«Машины для обработки мяса и рыбы». Решение тестовых заданий. Изучить устройство и принцип действия машин для обработки мяса и рыбы по схемам. Изучить устройство и принцип действия мясорубки, куттера. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.						
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Составление кроссворда по теме: 1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы». 2. Подготовка доклада по теме: 2.1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования». 3. Создание презентации по теме: 3.1. «Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования». 3.2. «Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования». 3.3. «Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования». Подготовка к проверочной работе Изучение устройства и принцип действия машин для обработки мяса и рыбы по схемам			4		3	
Тема 2.4. Машины кондитерского цеха	Лекция. Общие сведения о машинах для кондитерского цеха. Просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, тестоделители и тестоокруглители, пицца - прессы, машины для взбивания, измельчения, перемешивания, дозаторы крема, соковыжималки. Семинар-презентация на тему «Машины кондитерского цеха»	4			2	1,2	
	Семинарское/практическое занятие. Проверочная работа по теме «Машины для кондитерского цеха». Решение тестовых заданий. Изучить устройство и принцип действия машин для кондитерского цеха по схемам. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.		2				2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой.			4			3

	<p>1. Подготовка докладов по темам:</p> <p>1.1. «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;</p> <p>1.2. «Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p> <p>1.3. «Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности».</p> <p>2. Создание презентации по теме:</p> <p>2.1 «Машины для приготовления и обработки теста».</p> <p>Подготовка презентации и устного выступления. Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства и принцип действия машин для кондитерского цеха по схемам</p>					
Тема 2.5. Машины для нарезки продуктов	Лекция. Машины для нарезки гастрономических продуктов и хлеба.	2				1
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой.</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>1.1. «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов».</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Устройство, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба»;</p> <p>2.2. «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.</p> <p>Подготовка к проверочной работе Изучение устройства и принцип действия машин для нарезки продуктов.</p>			1		
Тема 2.6. Машины для мытья посуды	Лекция. Машины для мытья посуды – периодического и непрерывного действия.	2				1
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по темам «Машины для нарезки продуктов», «Машины для мытья посуды». Решение тестовых заданий. Изучить устройство и принцип действия		2			2,3

	машин для нарезки продуктов по схемам. Изучить устройство и принцип действия слайстера. Устройство, правила эксплуатации, эффективное и безопасное использование моечного оборудования. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы.					
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка к проверочной работе Изучение устройства и принцип действия моечного оборудования.			1		3
Тема 2.7. Весоизмерительное оборудование	Лекция. Классификация весоизмерительного оборудования. Конструкция весов. Гири. Эксплуатация весов. Надзор за весоизмерительным оборудованием.	2				1
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Весоизмерительное оборудование». Изучить устройство, правила эксплуатации, эффективное и безопасное использование весоизмерительного оборудования. Правила взвешивания на электронных весах. Требования, предъявляемые к весам. Выступление с презентаций и докладом, ответ на поставленные вопросы.		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Написание докладов по темам: 1.1. «Устройство и эксплуатации циферблатных весов»; 1.2. «Устройство и эксплуатации электронных весов»; 2. Создание презентаций по темам: 2.1. Весы. Подготовка к проверочной работе Изучение устройства и принцип действия весоизмерительного оборудования.			4		3
Тема 2.8. Контрольно-кассовые машины	Лекция. Классификация контрольно-кассовых машин. Функциональный состав и узлы контрольно-кассовых машин. Назначение и устройств основных функциональных узлов контрольно-кассовых машин. Порядок регистрации контрольно-кассовых машин. Вспомогательная электронная техника для ККМ.	2				1

	Комплексная автоматизация учета предприятий общественного питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.					
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Контрольно-кассовое оборудование». Изучить устройство контрольно-кассовой машины по схеме. Выступление с презентацией и докладом, ответ на поставленные вопросы.		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. Подготовка презентации и устного выступления. Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства контрольно-кассовой машины. 1. Написание докладов по темам: 1.1. «Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами». 2. Создание презентаций по темам: 2.1 Кассовые аппараты Подготовка к проверочной работе Изучение устройства и принцип действия весоизменительного оборудования.			4		3
Раздел 3. Тепловое оборудование						
Тема 3.1. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов	Лекция. Роль и значение теплового оборудования в технологических процессах обработки продуктов в предприятиях питания. Основы тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация тепловых аппаратов и их структура. Источники теплоты и теплоносители. Способы переноса теплоты. Теплогенерирующие устройства.	2				1
Тема 3.2. Варочное тепловое оборудование	Лекция. Назначение и классификация варочного оборудования. Пищеварочные котлы: назначение и классификация. Конструктивные, температурные и режимные особенности пищеварочных котлов. Отличительные признаки пищеварочных котлов с непосредственным и косвенным обогревом. Автоклавы. Электро- и газоварки. Варочные паровые аппараты. Кофеварки. Творческая работа в группах составление кроссвордов на тему: Варочное тепловое оборудование, решение и обсуждение	4			2	1,2
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по темам		2			2,3

	«Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов», «Варочное тепловое оборудование». Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки. Решение тестовых заданий. Изучить устройство и принцип действия оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов и варочного теплового оборудования. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы.					
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Написание докладов по темам: 1.1. «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования»; 2. Создание презентаций по темам: 2.1. «Классификация варочного оборудования»; Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства варочного теплового оборудования.			2		3
Тема 3.3. Жарочные тепловые аппараты	Лекция. Классификация жарочных тепловых аппаратов. Требования технологии, обуславливающие выбор рациональных конструкций, температурных и тепловых режимов работы сковород и фритюрниц. Технологическое назначение, устройство и эксплуатация сковород с непосредственным и косвенным обогревом. Грили, вращающиеся жаровни, аппараты для фритюрной обработки, пончиковые аппараты. Просмотр и обсуждение видеоматериала на тему Жарочные тепловые аппараты	4			2	1,2
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Жарочные тепловые аппараты». Решение тестовых заданий. Изучить устройство и принцип аппаратов для жарки и выпечки на предприятиях общественного питания по схемам. Изучить устройство и принцип работы фритюрницы. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Электрические сковороды и фритюрницы»;			4		3

	<p>1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы».</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. «Настольное жарочное оборудование»;</p> <p>2.2. «Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании».</p> <p>Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства жарочного теплового оборудования.</p>					
Тема 3.4. Жарочно-пекарное оборудование	Лекция. Аппараты для выпечки пиццы, расстойные шкафы, жарочные шкафы, пекарные печи, пароконвекционные печи.	2				1
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Жарочно-пекарное оборудование». Изучить устройство и принцип жарочно-пекарного оборудования по схемам. Изучить устройство и принцип расстойного шкафа. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Создание презентаций по темам: 1.1. «Виды жарочного-пекарного оборудования»; Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства жарочно-пекарного оборудования.			2		3
Тема 3.5. Многофункциональное оборудование	Лекция. Многофункциональное оборудование. Классификация плит. Конструкция и принцип действия плит. Электрические плиты. Газовые плиты. Аппараты для сверхвысокочастотного нагрева. Особенности эксплуатации плит. Просмотр и обсуждение за круглым столом видеоматериала на тему «Многофункциональное оборудование»	4			2	1,2
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Многофункциональное оборудование». Изучить устройство электрических плит по схемам. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Написание докладов по темам: 1.1. «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и			2		3

	<p>безопасность труда».</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. «Виды варо-жарочного оборудования. Плиты».</p> <p>Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства электрических плит.</p>					
Тема 3.6. Оборудование раздаточных линий и водонагревательное оборудование	<p>Лекция. Тепловые и раздаточные линии. Тепловое оборудование раздаточных линий. Нейтральное оборудование. Отдельные тепловые элементы. Водогрейное оборудование. Правила эксплуатации теплового оборудования.</p> <p>Деловая игра «Правила эксплуатации раздаточных линий»</p>	2			2	1,2
	<p>Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по теме «Оборудование линий и водонагревательное оборудование». Изучить устройство водонагревательного оборудования схемам. Выступление с презентаций, ответ на поставленные вопросы.</p>		2			2,3
	<p>Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой.</p> <p>1. Написание докладов по темам:</p> <p>1.1. «Кипятильники. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда»;</p> <p>1.2 «Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии»;</p> <p>1.3 «Термостаты, тепловые шкафы и стойки»;</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. «Водогрейное оборудование»;</p> <p>2.2 «Классификация оборудования для раздачи пищи».</p> <p>Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства водонагревательного оборудования.</p>			2		3
Раздел 4. Холодильное оборудование						
Тема 4.1. Основы холодильной обработки	<p>Лекция. Основы холодильной обработки. Простейшая паровая компрессионная холодильная машина. Холодильные агенты и холодоносители. Компрессоры. Конденсаторы и испарители. Холодильные агрегаты.</p>	2				1
Тема 4.2.	<p>Лекция. Общие сведения о технологическом оборудовании для</p>	2			2	1

Технологическое холодильное оборудование	хранения, демонстрации и реализации продукции. Охлаждаемые витрины, прилавки, столы. Холодильные шкафы. Лари, холодильные и морозильные камеры. Специализированное холодильное оборудование – охладители напитков, оборудование для замораживания пищевых смесей и воды. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Творческая работа в группах составление кроссвордов на тему «Холодильное оборудование», решение в группах и коллективное обсуждение					
	Семинарское/практическое занятие Проверочная работа по темам «Основы холодильной обработки», «Технологическое холодильное оборудование». Изучить устройство холодильных шкафов, низкотемпературных камер, прилавков-витрин, ледогенераторов. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.		2			2,3
	Самостоятельная работа. Работа с конспектами лекций, с методической литературой. 1. Написание доклада по теме: 1.1. «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»; 1.2. «Способы охлаждения». 2. Создание презентации по теме: 2.1 «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности». Подготовка к проверочной работе. Изучение устройства холодильного оборудования.			2		3
	ВСЕГО	50	30	40	20	

Для характеристики уровня усвоения 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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы).

2. Практические/семинарские занятия – устный опрос, тестирование, выполнение практических работ, выполнение проверочных и контрольных работ, написание кроссвордов, подготовка докладов.

3. Интерактивные формы проведения занятий:

Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретных проблем.

Контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. При этом знания, умения, навыки даются не как предмет его заполнения, а в качестве средства решения профессиональных задач.

Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом обучения.

Индивидуальное обучение – выстраивание студентом собственной образовательной траектории.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий: работа в малых группах, дискуссии, круглый стол, просмотр и обсуждение видеоматериалов, творческие задания и т.д.

Интерактивные формы проведения занятий:

Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах. Интерактивная презентация на тему «Оборудование предприятий общественного питания», обсуждение за круглым столом (2 часа).

Тема 2.1. Универсальные кухонные машины. Работа в группах: сборка и разборка универсальной кухонной машины, анализ работы групп, обсуждение.

Тема 2.2. Машины для обработки овощей. Творческая работа в группах: составление кроссвордов по теме: «Машины для обработки овощей», решение и обсуждение (2 часа).

Тема 2.3. Машины для обработки мяса и рыбы. Дискуссия на тему: «Мясорубки и куттеры» (2 часа).

Тема 2.4. Машины кондитерского цеха. Семинар-презентация на тему «Машины кондитерского цеха» (2 часа).

Тема 3.2. Варочное тепловое оборудование. Творческая работа в группах: составление кроссвордов на тему: Варочное тепловое оборудование, решение и обсуждение (2 часа).

Тема 3.3. Жарочные тепловые аппараты. Просмотр и обсуждение видеоматериала на тему «Жарочные тепловые аппараты» (видеоматериал готовят студенты) (2 часа).

Тема 3.5. Многофункциональное оборудование. Просмотр и обсуждение за круглым столом видеоматериала на тему «Многофункциональное оборудование» (видеоматериал готовят студенты) (2 часа).

Тема 3.6. Оборудование линий и водонагревательное оборудование. Деловая игра в группах «Правила эксплуатации и особенности на раздаточных линиях» (2 часа).

Тема 4.2. Технологическое холодильное оборудование. Творческая работа в группах составление кроссвордов на тему «Холодильное оборудование», решение в группах и коллективное обсуждение (2 часа).

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины по темам осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У1– проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У2 – находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У3 – осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У4 – оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и конструировать технологическое оборудование предприятий общественного питания	Раздел 2-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У5 – разрабатывать технологическое	Раздел 1-4

оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды	– презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У6– проводить анализ работы технологических линий с целью выявления «узких» мест и формирования мероприятий по их устранению	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
У7 – осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия общественного питания	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
Знания	
31– классификацию технологического оборудования	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
32 – понятие о технологической машине и ее устройство	Раздел 1-4 – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
33 – прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий	Раздел 1-4 – презентации – практикум

общественного питания по производству различных видов пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
34 – устройство и принципы работы технологического оборудования предприятий общественного питания	<p>Раздел 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
35 – особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий	<p>Раздел 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
36 – четко представлять правила безопасности эксплуатации оборудования общественного питания	<p>Раздел 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентации – практикум – опрос – тест – проверочная работа – доклад – кроссворд
Приобретаемый практический опыт	
ППО –1 Работа с нормативно-технической документацией	Практическая работа
ППО – 2 Определение принципа действия оборудования предприятий общественного питания	Практическая работа
ППО – 3 Ознакомление устройства машин и механизмов, назначение деталей, узлов и механизмов	Практическая работа
ППО – 4 Подбор необходимого оборудования для соответствующего технологического процесса и эффективно его использовать	Практическая работа
ППО – 5 Обеспечение правил ТБ при эксплуатации оборудования ОП	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт: Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ// СПС Гарант

2. О техническом регулировании: Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ // Российская газета, 31.12.2002

3. О стандартизации: Федеральный закон от 27.12.95 № 211 -ФЗ // СПС Гарант

4. ГОСТ 10223-97. Дозаторы весовые дискретного действия. Общие технические требования // СПС Гарант

5. ГОСТ 23833-95. Оборудование холодильное, торговое. Общие технические условия // СПС Гарант

6. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

7. ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Основная литература:

1. Кащенко, В.Ф.Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=303348>

Дополнительная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/445605>
2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019 – 480 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603>
3. Овчинников, В.В. Оборудование термических цехов [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Овчинников. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 368 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337033>
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2020. – 176 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1099231>
5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 104 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=221950>

Периодические издания:

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

 **Директор НФ КИУ
Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.14 «Организация обслуживания»
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Автор программы:

Преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания
Башкирова Т.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным
планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации
общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В условиях становления современных рыночных отношений меняется характер деятельности предприятий, методы управления ими, формируются знания и умения, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников. Может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области стандартизации, ресторанного бизнеса.

Область профессиональной деятельности выпускников:

– организация обслуживания в ресторанах, барах и кафе.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

– организация процесса обслуживания гостей (потребителей);

– организации процессов питания туристов, участников конференций;

– этапы проведения приемов и банкетов.

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

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

– организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

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

Дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами, входящими в ППСЗ по специальности такими как «Организация хранения и контроль запасов сырья», междисциплинарными курсами МДК 02 01. «Технология приготовления

сложной холодной кулинарной продукции», МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Дисциплина изучается в пятом семестре. Знания, полученные при изучении дисциплины, также используются при прохождении учебной и производственной практики, выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ.

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

Цель курса:

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов в соответствии с задачами профессиональной деятельности, интегрированных знаний и умений (профессиональных компетенций) требуемых квалификационной характеристикой по специальности.

Приобретение знаний, соответствующих профессиональным компетенциями требуемым квалификационным характеристикам по специальности, а также нацеленных на формирование у студентов системы знаний, способствующих приобретению практического опыта.

Задачи изучения:

1. Овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания.
2. Изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним.
3. Изучение Современных технологий, форм, методов, средств обслуживания.
4. Изучение видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья.
5. Ознакомить с правилами составления и оформления меню, карт вин.
6. Ознакомить с видами и правилами сервировки и оформления столов.
7. Изучение основных требований к обслуживающему персоналу, организации труда обслуживающего персонала.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов

обслуживания;

- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу;
- соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью;

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятий питания столовой посудой, приборами;
- составлять и оформлять различные виды меню, карт напитков; разрабатывать рецептуры коктейлей;
- организовывать процесс обслуживания потребителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- организовывать обслуживание потребителей с учетом правил норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания;
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при обслуживании гостей;
- поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности;
- соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью;
- соблюдать профессиональную этику в процессе обслуживания потребителей.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт:

- индустриализации нормативных документов для усовершенствования деятельности предприятия общественного питания;
- определения уровня комфортности в процессе обслуживания гостей за столом при разных видах банкетов;
- анализа деятельности предприятий питания по различным показателям, таким как категория или класс предприятия, функциональное назначение или тип предприятия питания, по ассортименту дополнительных услуг и прочее.

В совокупности с другими дисциплинами ФГОС СПО дисциплина «Организация обслуживания» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов (в том числе лекций 40 часов, практических занятий 20 часов, курсовой работы 20 часов); самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Формой промежуточной аттестации результатов освоения учебной дисциплины является экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	20
в том числе:	
лекционные занятия	40
практические занятия	20
курсовая работа	20
Самостоятельная работа студента (всего)	40
Форма промежуточной аттестации	экзамен

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Интерактивная часть	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1. Характеристика предприятий общественного питания		30		
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Лекция. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.	2		1
	Самостоятельная работа: Законспектировать основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. Индивидуальное письменное задание. Подготовка к устному опросу.	2		3
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	Лекция. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	2	4	1
	Практическое занятие: Ознакомление с видами торговых помещений. Экскурсия. Выполнение тестовых заданий.	4		2
	Самостоятельная работа: Выполнить отчет в виде доклада об экскурсии. Подготовиться к устному опросу.	2		3
Тема 1.3. Характеристика и использование столовой посуды, приборов, белья	Лекция. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая., деревянная и пластмассовая посуды; виды, назначение. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое бельё: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов	4		1
	Практическое занятие. Оформление заявки на доукомплектование столовой посуды и приборов. Составление и оформление меню ресторана, кафе или бара. Решение тестовых	2		1

	заданий.			
	Самостоятельная работа: Подготовить выступление с презентацией. Подготовиться к устному опросу.	4		3
Тема 1.4 Информационно е обеспечение процесса обслуживания	Лекция Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии (понятие, назначение, виды). Требования к информации. Правила составления и оформления различных видов меню. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.	4	2	1
	Курсовой проект: Консультация ознакомление с темами целями и задачами курсовых работ. Консультация по составлению плана с темой курсовой работы	4		
	Практическое задание Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). Решение тестовых заданий.	2		
	Самостоятельная работа: Индивидуальное письменное задание - подготовить расширенный конспект лекции. Подготовить к устному опросу.	2		3
Раздел 2. Обслуживание потребителей		24		
Тема 2.1. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап	Лекция. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток.	4	4	1
	Практическое занятие: Отработка приемов накрытия столов скатертями. Подбор и подготовка посуды и белья. Разработка рецептов коктейлей. Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Решение тестовых заданий.	2		2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию. Подготовиться к устному опросу	4		3
Тема 2.2. Обслуживание потребителей в предприятиях питания	Лекция. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин. аперитива; приём и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача - заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчёт с гостями. Участие в работе круглого стола	2		1

	Курсовой проект: Разработка плана и последовательность написания курсовых работ.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию. Подготовиться к устному опросу. Решение ситуационной задачи	2		3
Тема 2.3. Последовательность и правила подачи блюд и напитков	Лекция. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок. Завершающий этап обслуживания.	2		1
	Курсовой проект: Разработка меню; последовательность записи блюд в меню в соответствии с темой курсовой работы.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию. Подготовить к устному опросу.	2		3
Раздел 3. Обслуживание приемов и банкетов		39		
Тема 3.1. Приемы и банкеты. Определение, назначение, виды	Лекция. Приёмы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола, Виды официальных приёмов, их характеристика. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад «Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов». Подготовить к устному опросу	2		3
Тема 3.2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами	Лекция. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участков банкета.	2	2	1
	Практическое занятие: Отработка сервировки банкета с полным и частичным обслуживанием.	2		2,3
	Самостоятельная работа: Индивидуальное задание для всех студентов группы: выписать и оформить в виде таблицы основные отличия банкетов с полным и с частичным обслуживанием. Подготовить к устному опросу	2		3
Тема 3.3. Прием - фуршет	Лекция Приём-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов. Участие за круглым столом.	2		1
	Курсовой проект: Составление меню; описание характеристик типа и класса предприятия общественного питания по теме курсовой работы; разработка плана сервировки торгового	4		1

	зала.			
	Самостоятельная работа Индивидуальное задание: зарисовать расстановку стекла, в зависимости от сервировки банкетов. Подготовить к устному опросу	2		3
Тема 3.4. Прием – коктейль. Банкет - чай	Лекция. Приём-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приёмы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора мебели, составления меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий.	2	4	1
	Практическое занятие: Составление меню для различных банкетов. Отработка сервировки на банкет- чай. Решение тестовых заданий.	4		2
	Самостоятельная работа: Индивидуальное задание: составить меню по тематическому банкету. Подготовить к устному опросу	4		3
Тема 3.5. Смешанные банкеты	Лекция. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фугнут-кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами -«кофе в гостиной», их назначение и особенности обслуживания. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д.	2		1
	Курсовой проект: Расчёт количества официантов, столов и посуды для обслуживания.	4		1
	Самостоятельная работа: Подготовить вступление с презентацией. Подготовиться к устному опросу.	2		3
Раздел 4. Особенности организации питания туристов, участников конференций		27		

Тема 4.1. Кейтеринг предприятий общественного питания	Лекция. Кейтеринг: понятие, виды, назначение, порядок организации и проведения предприятия общественного питания, оказывающие кейтеринговые услуги. Состояние и перспективы развития кейтеринга. Кейтеринг в помещении и вне предприятия, социальный кейтеринг, разъездной кейтеринг и розничная продажа, VIP – кейтеринг. Особенности используемой мебели, столовой посуды, приборов, белья, способы их транспортировки. Роль менеджера банкетной службы в организации обслуживания по системе кейтеринг.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовить вступление с презентацией. Подготовиться к устному опросу.	2		3
Тема 4.2.Специальные виды услуг и формы обслуживания	Лекция. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчёта. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживанию. Услуг официанта по обслуживанию па дому.	2	4	2
	Практическое занятие: Составление меню для участников конференций. Отработка сервировки праздничных тематических столов.	2		2,3
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада по теме: «История русских праздников, обслуживание пассажиров в пути следования». Подготовить к устному опросу	2		3
Тема 4.3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Лекция. Туризм: основные понятия и определения; цели. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов	2		1
	Курсовой проект: Консультация по написанию выводов, предложений, оформление опытно экспериментальной работы.	2		1
	Самостоятельная работа: Индивидуальное письменное задание - подготовить расширенный конспект лекции. Подготовиться к устному опросу.	2		3

Тема 4.4. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	Лекция. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированное предприятие питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях; обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчёта.	2		1
	Самостоятельная работа: Подготовить вступление с презентацией. Подготовиться к устному опросу.	2		3
Тема 4.5. Организация труда обслуживающего персонала	Лекция. Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Профессиональная этика. Организация труда обслуживающего персонала (охрана труда и техника безопасности). Техника безопасности при обслуживании гостей.	2		1
	Практическая работа Составление таблиц «Основные требования к обслуживающему персоналу». Работа с нормативными документами.	2		
	Курсовой проект: Защита курсовых проектов	2		1
	Самостоятельная работа: Индивидуальное письменное задание - подготовить расширенный конспект лекции. Подготовиться к устному опросу.	2		3
Всего:		120	20	

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)

Тематика курсовых работ

1. Организация обслуживания новогоднего банкета на 50 человек в кафе «Сказка».
2. Организация обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в ресторане «Россия».
3. Организация обслуживания новогоднего банкета на 200 человек в студенческом кафе.
4. Организация обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе «Восток».
5. Организация обслуживания рождественского банкета на 80 человек в кафе «Весна».
6. Организация обслуживания новогоднего банкета на 100 человек в ресторане «Фаворит».
7. Организация обслуживания банкета участников конференции на 200 человек в столовой при учебном заведении.
8. Организация обслуживания банкета по случаю 30-летнего юбилея на 50 человек в кафе «Сказка».
9. Организация обслуживания банкета по случаю 50-летнего юбилея на 100 человек в ресторане «Центральный».
10. Организация обслуживания банкета по случаю 60-летнего юбилея на 150 человек в столовой при агрегатном заводе.
11. Организация обслуживания банкета участников конференции кооперации на 150 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Волжанка».
12. Организация обслуживания банкета-фуршета участников конференции кооперации на 100 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Солнечный берег».
13. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 50 человек в кафе «Восток».
14. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 150 человек в столовой при агрегатном заводе.
15. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный».
16. Организация обслуживания питания туристов из Италии на 30 человек в пиццерии «Феличита».
17. Организация обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в кафе японской кухни «Немо».
18. Организация обслуживания банкета по случаю 10-летия фирмы на 50 человек в ресторане немецкой кухни «Акатуй».
19. Организация кейтерингового обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек на теплоходе.
20. Организация кейтерингового обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в театре «Оперы и балета».

21. Организация обслуживания банкета-чая на 30 человек в кофейне «Русский Версаль».

22. Организация обслуживания кофе-брейк на 30 человек в кофейне «Русский Версаль».

23. Организация обслуживания бизнес-ланча на 30 человек в ресторане «Центральный».

24. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный».

25. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 100 человек в столовой при Чебоксарском кооперативном институте.

26. Организация обслуживания туристов (120 человек) на борту самолета.

27. Организация обслуживания банкета по случаю симпозиума делегации из Китая на 70 человек.

28. Организация обслуживания питания туристов из Японии на 20 человек в кафе японской кухни «Немо».

29. Организация обслуживания питания туристов из Венгрии на 30 человек в ресторане чувашской кухни «Ефрем хуся».

30. Организация обслуживания банкета участников конференции кооперации на 100 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Волжские зори».

31. Организация обслуживания новогоднего банкета-фуршета на 120 человек в ресторане «Фаворит».

32. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в детском кафе, посвященного дню рождения ребенка, с организацией десертного фондю на 25 человек.

33. Организация детского воскресного бранча в ресторане высшего класса на 30 человек.

34. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами в честь делегации из Англии в ресторане высшего класса на 80 мест с русской кухней).

35. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю «Дня урожая» в ресторане 1-го класса на 78 человек с русской кухней.

36. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю «Дня охотника» в загородном ресторане на 80 человек.

37. Организация банкета за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной по случаю приезда правительственной делегации из Франции в ресторане высшего класса на 25 человек.

38. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами посвященного приезду театральных работников из Франции на 45 человек.

39. Организация обслуживания дипломатического приема по случаю приезда высокого гостя из Осетии с приготовлением блюд способом «барбекю».

40. Организация обслуживания туристов из Испании в ресторане высшего класса на 110 мест при четырех звездочном отеле.
41. Организация обслуживания в ресторане европейской кухни службой Рум-Сервис.
42. Организация банкета в ресторане по случаю празднования серебряной свадьбы в ресторане высшего класса на 85 человек.
43. Организация обслуживания тематического вечера «Масленица» на 50 человек в ресторане с музыкально-фольклорной программой.
44. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода по типу «шведский стол» на 50 человек.
45. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане люкс на 75 человек.
46. Организация обслуживания прием-фуршет по случаю презентации фирмы в ресторане люкс на 120 человек.
47. Организация обслуживания банкета по случаю празднования юбилея Музыкального театра в ресторане высшего класса на 125 человек.
48. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания в кафе на 30 человек.
49. Организация обслуживания банкет-чая в ресторане первого класса в честь празднования «8 марта» на 15 человек.
50. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе на 32 человека, Вечер посвящен встрече с музыкальной группой.
51. Организация «Дня кавказкой кухни» со шведским столом на 70 человек в ресторане высшего класса.
52. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 30 человек.
53. Организация обслуживания в кофейне дегустации горячих напитков на основе кофе, количество мест в кофейне 40.
54. Организация работы винного бара в ресторане итальянской кухни на 35 мест.
55. Организация обслуживания в кафе-кондитерской «Дня сладкоежки» с музыкально-развлекательной программой на 50 человек.
56. Организация обслуживания новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 150 мест.
57. Организация проведения дегустации блюд в испанском ресторане на 100 гостей.
58. Организация обслуживания участников конференции на завтрак в ресторане при четырех звездочном отеле по типу шведский стол на 70 человек.
59. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25 мест.
60. Организация обслуживания участников конференции на кофе-брейк в конференц-зале на 100 человек.
61. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами (На примере банкета по случаю дня рождения в ресторане первого класса на 30 человек).

62. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25 мест.

63. Организация обслуживания в баре общего типа первого класса на 30 посадочных мест.

64. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю Дня рождения в ресторане первого класса.

65. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 80 человек в кафе.

66. Организация обслуживания банкет-чая на 20 персон в честь празднования 8 Марта.

67. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода. Шведский стол на 50 человек.

68. Организация обслуживания в кафе – молодежном на 50 мест с организацией бара.

69. Организация проведения дегустации блюд в итальянском ресторане на 75 персон.

70. Комбинированный прием коктейль-фуршет на 80 человек в ресторане высшего класса.

71. Дизайн ресторана высшего класса с элементами флористики.

72. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо» на 100 человек

73. Организация обслуживания приема-фуршета на 150 человек в ресторане люкс по случаю презентации фирмы.

74. Организация обслуживания в десерт-баре с проведением праздничного ужина по случаю чествования юбиляра в ресторане на 100 человек.

75. Организация празднования юбилея театра в ресторане высшего класса на 130 персон.

76. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения ребенка на 15 приглашенных с организацией десертного фондю в детском кафе.

77. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 80 человек в ресторане люкс на 100 мест.

78. Организация обслуживания в кофейне на 50 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе.

79. Организация детского воскресного бранча на 40 человек в ресторане высшего класса.

80. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 200 мест.

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – выступление на семинарах, подготовка презентаций и рефератов, решение ситуационных заданий и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – обсуждение, ситуационные задания, и т.д.

Учебным планом по дисциплине «Организация обслуживания» предусмотрено 20 часов, проводимых в интерактивной форме, а в соответствии с рабочей программой изучения дисциплины «Организация обслуживания» используются следующие формы:

- круглые столы;
- экскурсии на объекты предприятий общественного питания;
- мастер – классы, проводимые сотрудниками производственной сферы в ходе экскурсионного занятия.

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Характеристика торговых помещений. Экскурсия на предприятия. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

Тема 1.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии (понятие, назначение, виды). Требования к информации. Правила составления и оформления различных видов меню. Роль сомелье в разработке карты вин. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 2.1. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Отработка приемов накрытия столов скатертями. Подбор и подготовка посуды и белья. Разработка рецептов коктейлей. Коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

Тема 3.2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 3.4. Прием – коктейль. Банкет – чай. Составление меню для различных банкетов. Отработка сервировки на банкет- чай. Коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

Тема 4.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов усвоения дисциплины «Организация обслуживания» осуществляется преподавателем по темам в процессе проведения практических занятий, при проведении занятий в интерактивных формах, а также по итогам выполнения обучающимися самостоятельных индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания	
31 – основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	Раздел - 1 - устный опрос; - индивидуальное письменное задание
32 – классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;	Раздел - 1 - устный опрос; - индивидуальное письменное задание
33 – методы, формы, средства обслуживания;	Раздел - 1 - устный опрос; - индивидуальное письменное задание
34 – виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	Раздел - 1 - устный опрос; - подготовка презентации - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия
35 – правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;	Раздел - 1 - устный опрос; - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
36 – характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	Раздел - 2-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
37 – особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	Раздел - 2-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации

	<ul style="list-style-type: none"> - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
38 – порядок предоставления различных услуг;	<p>Раздел - 2-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
3 9 – организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	<p>Раздел - 2-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
3 10 – требования к обслуживающему персоналу;	<p>Раздел - 2-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
311 – соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью.	<p>Раздел - 2-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
Умения	
У1 – организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У2 – идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятий питания столовой посудой, приборами;	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание

	- решение тестовых заданий
У3 – составлять и оформлять различные виды меню, карт напитков; разрабатывать рецептуры коктейлей;	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У4 – организовывать процесс обслуживания потребителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У5 – организовывать обслуживание потребителей с учетом правил норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания;	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У6 – составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий;	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У7 – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при обслуживании гостей;	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
У8 – поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности	Раздел - 1-4 - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия

<p>У9 – соблюдать государственные законодательные акты, нормы, правила, инструкции и стандарты, связанные с обслуживающей деятельностью;</p>	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия
<p>У 10– соблюдать профессиональную этику в процессе обслуживания потребителей.</p>	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий
<p>Приобретаемый практический опыт</p>	
<p>ППО.1. – индустриализации нормативных документов для усовершенствования деятельности предприятия общественного питания;</p>	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия
<p>ППО.2. – определения уровня комфортности в процессе обслуживания гостей за столом при разных видах банкетов;</p>	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия
<p>ППО.3. – анализа деятельности предприятий питания по различным показателям, таким как категория или класс предприятия, функциональное назначение или тип предприятия питания, по ассортименту дополнительных услуг и прочее.</p>	<p>Раздел - 1-4</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - доклад на основе презентации - участие в работе круглого стола - подготовка презентации - индивидуальное письменное задание - решение тестовых заданий - экскурсионные занятия

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idr.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно- законодательные акты:

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.)

2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ президента РФ №120 от 30.01.2010 г // Российская газета.-2010.-03.02

3. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ-212 от 17.12.1999 г.; ФЗ – 196 от 30.12.2005 г.; ФЗ 171 от 21.12.2004 г.) // Российская газета.-1999.-21.12

4. Закон РФ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Российская газета.-2000.-02.01

Нормативно- технические и технические документы:

5. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия// УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007г. №474- ст.

6. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 576-ст

7. ГОСТ Р 53105 – 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 514-ст

8. ГОСТ Р 50762- 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В

ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 475-ст

9. ГОСТ Р 50935- 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст

10. ГОСТ Р 50764- 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» //УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03ноября 2009 г. № 495-ст

11. ГОСТ Р 53995- 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 575-ст

12. ГОСТ Р 53996- 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 577-ст

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛиПлюс, 2013

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Ч. 1. – М.:Хлебпродинформ, 1996.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Ч. 2.- М.:Хлебпродинформ, 1997.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.:Хлебпродинформ, 2000.

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.Ч .5.- М.: Хлебпродинформ, 2000.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

19. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А Тутельяна, - М.: ДеЛи принт, 2011.

Основная литература

20. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=56041>

Дополнительная литература

21. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/452306>

22. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

23. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах [Электронный ресурс]: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019. — 246 с. —Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930526>

24. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019; Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/447804>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный университет имени В.Г. Тимирязева»
(ИЭУП)
Нижнекамский филиал
Колледж**

**Кафедра «Интегрированные
системы менеджмента»**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа дисциплины

ОП. 15 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(на базе основного общего образования)

Срок обучения СПО по ППССЗ – 3г. 10 мес.
Квалификация выпускника - техник- технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Автор программы:

Габдуллина Г.К., к.э.н., преподаватель кафедры «ИСМ»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Интегрированные системы менеджмента»

СОДЕРЖАНИЕ

I.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
II.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III.	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
IV.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной. Программа курса ориентирована на получение студентами необходимых теоретических знаний о сущности предпринимательства и его роли в национальной экономике России, а также практических навыков в области осуществления предпринимательской деятельности. Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» имеет логические и содержательно-методические взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Обществознание (включая экономику и право)», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Правовые основы профессиональной деятельности».

1.3. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения данной дисциплины является формирование комплекса знаний об основных принципах организации предпринимательской деятельности и ее регулирования законодательством РФ, об экономических процессах связанных с предпринимательской деятельностью и субъектами предпринимательства, развитие творческого мышления и предпринимательских способностей учащихся.

Основная задача дисциплины –это приобретение теоретико-методологических знаний по основам предпринимательской деятельности и умение использовать их в учебной, научно-исследовательской и профессиональной деятельности, а также для понимания реальных процессов в предпринимательской деятельности и государства.

В совокупности с другими дисциплинами общепрофессионального цикла ФГОС СПО дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» направлена на формирование следующих общекультурных компетенций (ОК) специалиста:

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 постоянного изменения правовой базы.

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.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

-социально-экономическую сущность предпринимательства, предпринимательской среды, права и обязанности субъектов предпринимательской деятельности;

-особенности организационно-правовых форм и видов предпринимательской деятельности, особенности их регистрации, реорганизации и ликвидации;

-структуру бизнес-плана и источники финансирования предпринимательской деятельности;

-систему бухгалтерского учета и налогообложения малого предпринимательства;

-особенности финансового состояния организации и эффективности ее деятельности;

-особенности управления рисками предпринимательской деятельности.

уметь:

-ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих предпринимательскую деятельность;

-применять понятийно-категориальный аппарат в предпринимательской деятельности;

-ориентироваться в мировой экономической ситуации, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;

-применять основные элементы механизма управления предпринимательской деятельностью.

В результате усвоения учебной дисциплины обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

-оценки структуры затрат на организацию бизнеса;

-разработки бизнес-плана организации бизнеса.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды занятий:

- подготовку к семинарским занятиям;

- чтение литературы по изучаемой дисциплине;

- подготовку к промежуточному контролю;

- самостоятельное изучение отдельных разделов курса;

- самостоятельное изучение терминов и определений;

- подготовку докладов, презентаций, устных сообщений.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 69 ч., в том числе: обязательной аудиторной нагрузки – 46 ч., самостоятельной работы – 23 ч.

Формой промежуточной аттестации является экзамен, который проводится в период промежуточной аттестации согласно расписанию

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
из них активные и интерактивные формы проведения занятий	12
в том числе:	
- лекционные занятия	26
- семинарские занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы предпринимательской деятельности»**

Наименование тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	В том числе интер-актив	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Предпринимательская деятельность: сущность, основные понятия	Лекция Общая характеристика этапов развития предпринимательства в России. Основные понятия «предпринимательство» и критерии предпринимательской деятельности: управление капиталом с целью получения прибыли, активность субъекта, систематичность предпринимательской деятельности, самостоятельность и ответственность субъекта предпринимательской деятельности, инновационность, следование общепринятым в конкретный исторический момент нормам видения бизнеса, потенциальная рискованность деятельности. Предпринимательство как явление и как процесс. Социальные и экономические условия предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства: общеэкономическая, ресурсная, инновационная, социальная, организаторская.	2		1
	Самостоятельная работа: используя учебники и интернет-ресурсы, найти и оформить в виде презентации высказывания выдающихся людей о бизнесе и предпринимательской деятельности.	2		1,2,3
Тема 2. Предпринимательская среда и субъекты предпринимательской деятельности	Лекция Понятие и сущность предпринимательской среды. Особенности основных видов предпринимательской среды: внешней и внутренней. Субъекты предпринимательской деятельности: - правоспособность и дееспособность физического лица; - особенности юридического лица, коммерческие и некоммерческие организации.	2		1

	Права и обязанности предпринимателей.			
	Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - преимущества и недостатки собственного бизнеса. - как начать свое дело: практический аспект. - основные направления продвижения товара на рынок. - основные преимущества и недостатки франшизы. Российский и зарубежный опыт. - экономическая необходимость создания бизнес-плана. - системы государственной поддержки малого бизнеса. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе	2	2	1,2
	Самостоятельная работа: составить список Законов РФ, Положений, Инструкций и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих механизм государственной и негосударственной поддержки малого предпринимательства в РФ.	2		1,2,3
Тема 3. Виды и формы предпринимательской деятельности	Лекция Классификация предпринимательства по виду или назначению, по формам собственности, по числу собственников. Организационно-правовые формы предпринимательства: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, производственные кооперативы, унитарные предприятия. Организационно-экономические формы предпринимательства: концерн, ассоциация, консорциум, синдикат, картель, финансово-промышленные группы. Виды предпринимательской деятельности, их особенности: производственная, коммерческая, финансовая, консультативная (консалтинг).	2		1
	Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - собственность граждан РФ: сущность, формы.	2	2	1,2

	<ul style="list-style-type: none"> - производственное предпринимательство России (с примерами). - коммерческое предпринимательство России (с примерами). - финансовое предпринимательство России (с примерами). - консультативное предпринимательство России (с примерами). <p>Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе</p>			
	<p>Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему (по выбору студента):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпринимательская деятельность на финансовом рынке. 2. Предпринимательская деятельность на инвестиционном рынке. 3. Предпринимательская деятельность на страховом рынке. 4. Предпринимательская деятельность на информационном рынке. 5. Предпринимательская деятельность на консультационном рынке. 6. Инновационное предпринимательство. 	2		1,2,3
<p>Тема 4. Процедура регистрации и основные правовые формы предпринимательской деятельности</p>	<p>Лекция Регистрация, реорганизация и ликвидация предпринимательской деятельности. Основной пакет документов для регистрации предприятия. Основные виды учредительных документов: учредительный договор и устав. Причины отказа в регистрации. Лицензирование предпринимательской деятельности. Понятие и виды сделки и договора.</p>	4		2
	<p>Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - общества: современное состояние и тенденции развития. - малые предприятия: современное состояние и тенденции развития. - основные положения устава предприятия (на примере конкретной организации). - права акционеров общества (практический аспект). <p>Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе</p>	2	2	1,2
	<p>Самостоятельная работа: подготовить доклад и презентацию на тему (по</p>	2		1,2,3

	<p>выбору студента):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности кассовых сделок; - особенности бартерных сделок; - особенности договора купли-продажи; - особенности договора поставки; - особенности договора аренды; - особенности кредитного договора. 			
<p>Тема 5. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности</p>	<p>Лекция Понятие, виды бизнес-плана. Цели и задачи разработки бизнес-плана. Специфические особенности бизнес-плана. Структура и содержание бизнес-плана вновь создаваемой фирмы: меморандум о конфиденциальности; аннотация; общая характеристика фирмы (резюме); описание продукта; анализ рынка или маркетинговый план; план производства; организационный план; анализ нормативно-правового окружения; финансовый план; риски в деятельности фирмы; календарный план реализации проекта; приложения к бизнес-плану.</p>	4		1
	<p>Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание бизнес-плана - основные положения, порядок разработки бизнес-плана. - разработка и презентация бизнес-плана. <p>Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе</p>	2	2	1,2
	<p>Самостоятельная работа: выполнить практическую работу малыми группами и подготовить презентацию на тему «Разработка предпринимательской идеи и ее обоснование» с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вида предпринимательской деятельности; - значимости товара (услуги) для потребителей; - конкурентной среды; - конкурентных преимуществ товара (услуги). 	2		1,2,3
<p>Тема 6.</p>	<p>Лекция</p>	2		1

Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	<p>Финансы и финансовые отношения предпринимательской деятельности. Основные функции финансов. Особенности и основные направления финансовых отношений.</p> <p>Собственные и заемные источники финансирования предпринимательской деятельности.</p> <p>Новые методы финансирования предпринимательской деятельности: лизинг, толлинг, факторинг, франчайзинг, трастинг.</p>			
	<p>Семинарское/практическое занятие</p> <p>Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.</p> <p>- государственная поддержка малого и среднего предпринимательства в РФ.</p> <p>- государственная поддержка малого предпринимательства в РТ.</p> <p>Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе</p>	2		1,2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>изучить и выделить особенности, преимущества и недостатки новых методов финансирования.</p>	2		1,2,3
Тема 7. Система налогообложения малого предпринимательства	<p>Лекция</p> <p>Система налогового планирования и учета малого предпринимательства. Понятие и виды налогов и сборов. Федеральные налоги и сборы, региональные налоги и сборы, местные налоги и сборы.</p> <p>Единый социальный налог.</p> <p>Виды и особенности систем налогообложения малого предпринимательства. Патентная система налогообложения.</p>	2		2
	<p>Семинарское/практическое занятие</p> <p>Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы.</p> <p>- содержание НДС;</p> <p>- содержание косвенных налогов (акцизы);</p> <p>- страховые взносы.</p> <p>Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе</p>	2		1,2
	<p>Самостоятельная работа: изучить и сформировать список законодатель-</p>	2		1,2,3

	ной базы налогообложения малого предпринимательства. Выделить особенности патентного налогообложения по видам предпринимательской деятельности, утвержденным налоговым законодательством.			
Тема 8. Основы бухгалтерского учета	Лекция Основные элементы системы бухгалтерского учета: первичные учетные документы, документооборот, инвентаризация, план счетов, двойная запись. Сущность, содержание и характеристика основных разделов бухгалтерского баланса.	2		1
	Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - формы бухгалтерской отчетности предприятия; Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе	2		1,2
	Самостоятельная работа: изучить и письменно отразить (в виде тезисов) особенности бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности малого предприятия, опираясь на законодательную базу РФ.	2		1,2,3
Тема 9. Финансовое состояние и финансовые результаты деятельности организации	Лекция Финансовое состояние организации: понятие и содержание основных показателей ликвидности, платежеспособности и финансовой устойчивости. Финансовые результаты и эффективность деятельности организации. Виды прибыли. Основные этапы формирования чистой прибыли. Экономическая сущность показателей рентабельности и деловой активности.	2		2
	Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - Анализ деловой активности (на примере конкретного предприятия); - рентабельность функционирования предприятия (на примере конкретного предприятия).	2		1,2

	Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе			
	Самостоятельная работа: подобрать материал, используя учебники и интернет-ресурсы об основных направлениях улучшения финансового состояния организации.	2		1,2,3
Тема 10. Несостоятельность (банкротство) предпринимательской деятельности	Лекция Понятие, виды и законодательная база регулирования несостоятельности (банкротства) предпринимательской деятельности. Основные этапы процедуры банкротства: наблюдение, финансовое оздоровление, внешнее управление, конкурсное производство, ликвидация, мировое соглашение. Комплекс мер предотвращения банкротства.	2		1
	Семинарское/практическое занятие Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - процедура банкротства предприятия (на примере конкретного предприятия); - оценка финансового состояния (на примере конкретного предприятия) Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе	2	2	1,2
	Самостоятельная работа: подготовить доклады об особенностях государственного регулирования банкротства в западных странах (Австралия, США, Канада, Нидерланды и т.д.)	2		1,2,3
Тема 11. Риски предпринимательской деятельности	Лекция Сущность и виды предпринимательского риска: производственный риск, коммерческий риск, финансовый риск, кредитный риск. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Политика управления рисками. Методы оценки риска: количественный, качественный, расчетно-аналитический, вероятностный, статистический, экспертный. Эвристические правила. Внутренние и внешние механизмы нейтрализации риска.	2		1
	Семинарское/практическое занятие	2	2	1,2

	Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. - финансовые риски; - производственные риски; - кадровые риски; - политические риски. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе			
	Самостоятельная работа: подготовить доклады о внутренних и внешних механизмах нейтрализации риска с указанием основных направлений и условий реализации.	3		1,2,3
	ИТОГО:	69	12	

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 заданий).

2.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения дисциплины);

2. Практические занятия – решение задач, составление схем, составление программ, прохождение самодиагностики, анализ и разработка реальных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы, выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе, просмотр и обсуждение видеоматериалов и т.д.;

В рамках учебной дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий по следующим темам:

Тема 2. Предпринимательская среда и субъекты предпринимательской деятельности

Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе (рассмотрение мер государственной поддержки предприятиям и организациям в регионах. Например, система налогообложения в условиях деятельности на территории опережающего социально-экономического развития ТОСЭР).

Тема 3.

Виды и формы предпринимательской деятельности

Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе (рассмотрение организационно-правовых форм предпринимательства. Обсуждение преимуществ и недостатков каждой формы предпринимательства).

Тема 4. Процедура регистрации и основные правовые формы предпринимательской деятельности.

Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе (преимущества и недостатки организационно-правовых форм предпринимательства: ООО, ИП, АО).

Тема 5. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе. Подготовка и презентация бизнес-плана.

Тема 10. Несостоятельность (банкротство) предпринимательской деятельности. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе (На примере конкретного предприятия, провести анализ и оценить вероятность банкротства предприятия).

Тема 11. Риски предпринимательской деятельности. Выступление с презентацией, ответ на поставленные вопросы. Выполнение заданий и решение проблемных ситуаций в группе (на примере конкретного предприятия разобрать присущие ему риски: производственные, финансовые, кадровые, политические и т.д.).

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских/практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания	
о социально-экономической сущности предпринимательства, предпринимательской среды, о правах и обязанностях субъектов предпринимательской деятельности;	тестирование
об особенностях организационно-правовых форм и видов предпринимательской деятельности, особенностях их регистрации, реорганизации и ликвидации;	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
о структуре бизнес-плана и источниках финансирования предпринимательской деятельности;	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
о системе бухгалтерского учета и налогообложения малого предпринимательства;	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
об особенностях финансового состояния организации и эффективности ее деятельности;	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
об особенностях управления рисками предпринимательской деятельности	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
Умения	
ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих предпринимательскую деятельность	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
применять понятийно-категориальный аппарат в предпринимательской деятельности	устный опрос, подготовка сообщений, тестирование
ориентироваться в мировой экономике	устный опрос, подготовка сооб-

ской ситуации, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе	щений, анализ, тестирование
применять основные элементы механизма управления предпринимательской деятельностью	устный опрос, подготовка сообщений, анализ, тестирование
Приобретенный практический опыт	
оценки структуры затрат на организацию бизнеса	Практическая работа
разработки бизнес-плана организации бизнеса	Практическая работа

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского и практического типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Е. Ф. Чеберко. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442461>

Дополнительная литература:

2. Гукова, О.Н. Предпринимательство в сфере сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — М. : ФОРУМ, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=355981>
3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. Б. Морозов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438924>
4. <https://urait.ru/bcode/438924>
5. Памбухчиянц, О.В. Основы коммерческой деятельности [Электронный ресурс] / Памбухчиянц О.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=206103>
6. Фридман, А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]: учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=243662>

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ**



**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника - техник-технолог

базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Авторы программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Валеева И.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» направлена на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и 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 Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт.форме
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	276	92	184	46
УП.01.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	-	-	-
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36 (1 неделя)	-	-	-
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	348	92	184	46

1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.01.01. Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ))
ПП 01.01. Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код	Наименование результата обучения
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.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.						Практика, ч.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка					Самостоятельная работа Всего	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	лекц. занятия	практ. занятия	лабор. занятия	в т.ч. в интеракт. форме			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	276	184	118	18	48	46	92	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района	36							36	-
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК	Производственная практика (по профилю специальности) на	36								36

7,ОК 8,ОК 9, ПК1.1 ПК 1.2, ПК 1.3	предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района									
Всего:		348	184	118	18	48	46	92	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем часов		Уровень освоения 5
		Аудиторных 3	Интерактивных 4	
Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1 Технологическая характеристика сырья	Содержание учебного материала 1.Пищевая и энергетическая ценность мяса, субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят 2.Требования к безопасности и качеству мяса, в том числе мяса диких животных, тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Пищевая ценность мяса»	4		1
Тема 1.2 Строение и состав основных тканей мяса (мышечной, соединительной и костной)	Содержание учебного материала 1.Строение и состав мышечной ткани мяса 2.Строение и состав соединительной ткани мяса 3.Строение и состав костной ткани мяса	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Начертить схему строения мышечного волокна	4		2
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание учебного материала 1.Правила приемки сырья 2.Правила размораживания мяса, мьтъя 3.Разделка полутуш (четвертин туш) крупного рогатого скота 4.Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов (частей)	4		1

Тема 1.4 Разделка туш свинины и баранины. Особенности разделки тушек ягнят, молочных поросят	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Начертить технологическую схему обработки мяса	4		1
	Практические занятия 1.Решение производственных ситуаций по определению отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса	6	6	2
	Содержание учебного материала 1.Разделка туш свинины. Технологическое использование частей туши 2.Разделка туш баранины. Технологическое использование частей туши 3.Особенности разделки ягнят, молочных поросят	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Начертить схемы разделки баранины, свинины	4		1
	Практические занятия 1.Решение производственных ситуаций по определению выхода крупнокусковых полуфабрикатов при разделке баранины, свинины, молочных поросят и ягнят 2.Разделка туш баранины, свинины	6	6	2
	Содержание учебного материала 1.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины 2.Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины 3.Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов	8		3
Тема 1.5 Классификация полуфабрикатов. Приемы используемые при приготовлении полуфабрикатов (панирование, виды панировок, маринование, сворачивание рулетом, шпигование, фарширование и др.)	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Сделать таблицу по крупнокусковым полуфабрикатам. Требования к качеству	4		1
	Практические занятия 1.Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	6	2
	Содержание учебного материала 1.Классические приемы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов 2.Современные приемы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов	4		1
Тема 1.6 Современные приемы используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу современных маринадов используемых для приготовления мясных полуфабрикатов	4		2

Тема 1.7 Порционные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины	Содержание учебного материала 1.Классические порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины баранины и свинины (бифштекс, филе, лангет, антрекот) 2.Современные порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины баранины и свинины 3.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Характеристика порционных полуфабрикатов из мяса»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 2.Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса.	6	6	3
Тема 1.8 Мелко кусковые полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины	Содержание учебного материала 1.Классические мелкокусковые полуфабрикаты из говядины баранины и свинины 2.Современные мелкокусковые полуфабрикаты из говядины баранины и свинины 3.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 2.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции.	6		2
Тема 1.9 Полуфабрикаты из натурального рубленного мяса	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология натуральных рубленных полуфабрикатов 2.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Характеристика натурально рубленных полуфабрикатов из мяса»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 2.Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленного мяса для сложной	6		2

	кулинарной продукции.			
Тема 1.10 Полуфабрикаты из котлетной массы	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология рубленых полуфабрикатов из котлетной массы 2.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	8		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Характеристика полуфабрикатов из котлетного мяса»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 2.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	6		2
Тема 1.11 Обработка мяса диких животных	Содержание учебного материала 1.Обработка мяса кабана (диких свиней). Приготовление полуфабрикатов 2.Обработка медвежатины. Приготовление полуфабрикатов 3.Обработка оленины. Приготовление полуфабрикатов 4.Обработка лося. Приготовление полуфабрикатов 5.Обработка дикой козы. Приготовление полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Использование мяса диких животных в кулинарной практике»	4		1
Тема 1.12 Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Содержание учебного материала 1.Обработка субпродуктов 2.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Использование субпродуктов для сложной кулинарной продукции»	4		2
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий 2.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции.	2	2	2

Тема 1.13 Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1.Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из мясного сырья 2.Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов 3.Требования к безопасности хранения полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу показателя качества, условия хранения мясных полуфабрикатов	3		1
	Лабораторные занятия Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов	4	4	2
Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1 Технологическая характеристика сырья	Содержание учебного материала 1.Пищевая и энергетическая ценность рыбы 2.Требования к качеству сырья	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Пищевая ценность рыбы (по задания преподавателя)»	4		1
Тема 2.2 Строение и состав основных тканей рыбы	Содержание учебного материала 1.Строение и состав мышечной ткани рыбы 2.Строение и состав соединительной ткани рыбы	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады: 1.Состав мышечной ткани рыбы 2.Состав соединительной ткани рыбы	4		1
	Лабораторные занятия Решение производственных ситуаций отходов и потерь при обработке рыбы.	4	4	2
Тема 2.3 Механическая кулинарная обработка рыбы	Содержание учебного материала 1.Способы размораживания рыбы 2.Вымачивание соленой рыбы 3.Особенности обработке некоторых видов рыб 4.Особенности обработки рыбы осетровых пород	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработке рыбы	2		1

Тема 2.4 Способы разделки рыбы	Содержание учебного материала 1.Разделка рыбы целиком 2.Разделка рыбы на кругляши 3.Пластование рыбы. Виды филе 4.Разделка рыбы для фарширования	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему фарширования щуки и судака	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом. 2.Способы разделки рыбы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	2		2
Тема 2.5 Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание учебного материала 1.Приемы используемые при приготовлении рыбных полуфабрикатов. Современные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов 2.Порционные полуфабрикаты из рыбы 3.Полуфабрикаты из рубленой рыбы 4.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов 5.Обработка и использование рыбных пищевых отходов	8		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработке рыбы на филе без кожи и костей (чистое филе)	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом 2.Порционные полуфабрикаты из рыбы 3.Полуфабрикаты из рубленой и фаршированной рыбы	2	2	2
Тема 2.6 Обработка не рыбных морепродуктов	Содержание учебного материала 1.Обработка ракообразных (креветок, крабов, омаров и лангустов) 2.Обработка моллюсков (устриц, мидий, осьминогов, каракатиц, кальмаров) 3.Обработка иглокожих и морских водорослей (препонгов, кукумарии, морской капусты)	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по теме «Обработка не рыбных морепродуктов (по заданию преподавателя)»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода	2	2	2

	полуфабрикатов и готовых изделий из не рыбного водного сырья 2.Обработка некоторых видов нерыбных морепродуктов			
Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1 Технологическая характеристика сырья	Содержание учебного материала 1.Пищевая и энергетическая ценность домашней птицы 2.Требования к качеству сырья	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Пищевая ценность домашней птицы и кролика»	4		1
Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка домашней птицы	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы (ошпывание, опаливание, потрошение, размораживание) 2.Особенности обработки дичи 3.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему обработке домашней птицы	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету выхода тушек, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при обработке птицы 2.Обработка домашней птицы	2	2	2
Тема 3.3 Полуфабрикаты из птицы и дичи	Содержание учебного материала 1.Полуфабрикаты целыми тушками 2.Порционные полуфабрикаты 3.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»	4		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы и дичи) 2.Полуфабрикаты из птицы целыми тушками 3.Порционные полуфабрикаты из птицы	2	2	2

Тема 3.4 Рубленые полуфабрикаты из птицы и дичи	Содержание учебного материала 1.Котлетная масса из птицы, дичи и полуфабрикаты из нее 2.Кнелльная масса из птицы и дичи 3.Требования к безопасности и качеству полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов 4.Обработка и использование пищевых отходов птицы	6		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Птица по-столичному»	3		1
	Лабораторные занятия 1.Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи» 2.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	4	4	2
Тема 3.5 Организация работы мясного, рыбного, мясо-рыбного цехов	Содержание учебного материала 1.Организация работы мясного цеха 2.Организация работы рыбного цеха 3.Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия средней мощности 4.Оборудование и инвентарь, используемые для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Вычертить схему организации рабочего места по приготовлению «Антрекот»	4		
Всего		276	46	

Учебная практика Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района): 1. Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном, рыбном или мясо-рыбном цехах. 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья 3. Формирование умений оценки качества сырья. 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для производства полуфабрикатов из мяса, рыбных и нерыбных морепродуктов, из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. 5. Ознакомление навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. 6. Формирование умений обработки мяса, рыбы и нерыбных морепродуктов, птицы субпродуктов. 7. Ознакомление навыками приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и нерыбных морепродуктов, птицы, дичи, утиной и гусиной печени.	36	1, 2, 3
---	----	---------

<p>8. Оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из мяса, рыбы и нерыбных морепродуктов, птицы, дичи, утиной и гусиной печени.</p> <p>9. Оценка условий хранения и соблюдение сроков их реализации полуфабрикатов из мяса, рыбы, нерыбных морепродуктов, птицы, дичи, субпродуктов.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение навыками организации рабочих мест в мясном, рыбном или мясо-рыбном цехах. 2. Овладение навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. 3. Овладение навыками расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. 4. Овладение навыками организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. 5. Овладение навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. 6. Овладение навыками контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. 7. Овладение навыками органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. 8. Овладение навыками выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 9. Овладение навыками выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. 10. Овладение навыками обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. 	36	1,2,3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3.3. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по модулю, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения модуля);

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.3. «Механическая кулинарная обработка мяса»

Практическая работа № 1 «Решение производственных ситуаций по определению отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 6 часов

Тема 1.4. «Разделка туш свинины и баранины. Особенности разделки тушек ягнят, молочных поросят»

Практическая работа № 2 «Решение производственных ситуаций по определению выхода крупнокусковых полуфабрикатов при разделке баранины, свинины. Молочных поросят и ягнят», «Разделка туш свинины и баранины» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 6 часов

Тема 1.5 «Классификация полуфабрикатов. Приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов (панирование, виды панировок, маринование, сворачивание рулетом, шпигование, фарширование и др.)

Практическая работа № 3 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 6 часов

Тема 1.7 «Порционные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины»

Лабораторная работа № 1 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов

из мяса». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 6 часов

Тема 1.9 Полуфабрикаты из натурального рубленного мяса

Лабораторная работа № 2 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленного мяса для сложной кулинарной продукции». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 6 часов

Тема 1.10 Полуфабрикаты из котлетной массы

Лабораторная работа № 3 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 6 часов

Тема 1.12 «Механическая кулинарная обработка субпродуктов»

Лабораторная работа № 4 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», «Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа

Тема 1.13 «Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов»

Лабораторная работа № 5 «Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

Тема 2.2 «Строение и состав основных тканей рыбы»

Лабораторная работа № 6 «Решение производственных ситуаций отходов и потерь при обработке рыбы». Дискуссия «Строение и состав основных тканей рыбы» – 4 часа.

Тема 2.4 Способы разделки рыбы

Лабораторная работа № 6 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом». «Способы разделки рыбы». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 2.5 «Приготовление рыбных полуфабрикатов»

Лабораторная работа № 8 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом», «Порционные полуфабрикаты из рыбы», «Полуфабрикаты из рубленной и фаршированной рыбы». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 2.6 «Обработка нерыбных морепродуктов»

Лабораторная работа № 9 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из нерыбного водного сырья», «Обработка некоторых видов нерыбных морепродуктов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение

полученных результатов – 2 часа.

Тема 3.2 «Механическая кулинарная обработка домашней птицы»

Лабораторная работа № 10 «Решение производственных ситуаций по расчету выхода тушек, отходов и пищевых отработанных субпродуктов при обработке птицы», «Обработка домашней птицы». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 3.3 «Полуфабрикаты из птицы и дичи»

Лабораторная работа № 11 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы и дичи», «Полуфабрикаты из птицы целыми тушками», «Порционные полуфабрикаты из птицы». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 2 часа.

Тема 3.4 «Рубленные полуфабрикаты из птицы и дичи»

Лабораторная работа № 12 «Решение производственных ситуаций по расчету расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рубленных полуфабрикатов из птицы и дичи», «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов – 4 часа.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический;
сложное оборудование: электропловтенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник ВИТЕК, кофемолка VT-1546 SR, **особо сложное оборудование:**плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ,

пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический PHB 0711L, мясорубка MM-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vertex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные

справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно - законодательные акты:

Рекомендуемая литература

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.
6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

Основная литература:

31. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

32. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М. : КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература:

33. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В.

Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

34. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

35. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438611>

36. Технология продукции общественного питания. . Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

37. Ратушный, А.С.Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>

Периодические издания

Вопросы питания;

Общепит: бизнес и искусство;

Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>

2. Электронная библиотека <http://books.ru>

3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>

4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

принимаются дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная практика (по профилю специальности), по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

**V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; -критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -органолептические показатели качества мяса (в том числе диких животных, тушек ягнят, молочных поросят), а так же поросячьей головы в соответствии с видом, кондиции сырья; -критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -критерии рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; -показатели, применяем при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья; -показатели качества и безопасности полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; -определение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ и практических занятий; -тестирования, -контрольных работ по темам МДК; -оценки самостоятельной работы студентов; Решение ситуационных задач по организации рабочих мест. Зачеты по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; -критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -органолептические показатели качества рыбы (в т.ч. экзотических видов) и нерыбного водного сырья; -показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -критерии рациональности выбора</p>	<p>.</p>

	<p>технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>-показатели, применяемые при расчетах сыры, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции;</p> <p>-выбор отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</p> <p>-показатели качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>-определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>-критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-показателя органолептической оценки качества птицы, дичи, гусяной и утиной печени;</p> <p>-критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-показатели рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</p> <p>-показатели, применяемые при расчетах сырь, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом вида и кондиции сырья;</p> <p>-показатели качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, дичи, гусяной и утиной печени для сложной кулинарной продукции;</p> <p>-определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из птицы, дичи для сложной кулинарной продукции;</p> <p>-реквизиты оформления технологической документации.</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	- взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения	

руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязева»
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа

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

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Автор программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Башкирова Т.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 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.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Требования к результатам освоения

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

приобрести практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления

сложных холодных блюд и соусов;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

– правила соусной композиции сложных холодных соусов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт. форме
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	240	80	160	40
УП.02.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	-	-	-
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72 (2 недели)	-	-	-
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	348	80	160	40

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.02.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код	Наименование результата обучения
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 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.						Практика, ч.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка					Самостоятельная работа	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	лекц. занятия	практ. занятия	лабор. занятия	в т.ч. в интеракт. форме	Всего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	240	160	100	16	44	40	80	-	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Казани и Республики Татарстан	36							36	-
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности) на предприятиях общественного питания г. Казани и Республики Татарстан	72								72
всего		348	160	100	16	44	40	80	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Уровень освоения
			Аудиторных	Интерактивных	
1	2		3	4	5
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		Уровень освоения
Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок					
Тема 1.1	1	Классификация холодных блюд и закусок. Общие требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок	4		1
	1.Классификация холодных блюд и закусок 2.Подготовка сырья для холодных блюд и закусок 3.Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, безопасности и качеству холодных блюд и закусок				
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация холодных блюд и закусок»		3		3
Тема 1.2	1	Бутерброды	4		1
	1.Классификация бутербродов 2.Открытые бутерброды: обычные открытые бутерброды, бутерброды-ассорти, закусочные бутерброды (канапе), коктейльные бутерброды 3.Требования к качеству и безопасности				
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация бутербродов», «Показатели качества бутербродов, канапе»		3		3
	Практические занятия 1.Составление технологической документации для приготовления обычных открытых бутербродов, бутербродов-ассорти, закусочных (канапе). 2.Приготовление открытых бутербродов, бутербродов-ассорти, закусочных (канапе).		4	4	2.3
Тема 1.3	1	Закрытые бутерброды			

		1.Сандвичи 2.Тортовые бутерброды 3.Гамбургеры 4.Требования к качеству и безопасности	4		1
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация закрытых бутербродов», «Показатели качества закрытых бутербродов»»	3		3
		Практические занятия 1.Составление технологической документации для приготовления закрытых бутербродов 2.Приготовление закрытых бутербродов	4	4	2,3
Тема 1.4	1	Горячие бутерброды			
		1.Горячие бутерброды 2.Корзиночки (тарталетки), волованы 3.Закуски для фуршета и коктейли 4.Требования к качеству и безопасности	4		1
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Показатели качества горячих бутербродов»»	3		3
		Практические занятия 1.Составление технологической документации для приготовления горячих бутербродов, корзиночек., волованов, закусок для фуршета и коктейлей 2.Приготовление горячих бутербродов, корзиночек., волованов, закусок для фуршета и коктейлей	4	4	2,3
Тема 1.5	1	Салаты			
		1.Классификация салатов. Общие прием приготовления салатов 2.Сложные салаты из сырых овощей 3.Сложные салаты из вареных овощей 4.Требования к качеству и безопасности	4		1
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация салатов»»	3		3
		Практические занятия	4	4	2,3

		1. Составление технологической документации для приготовления сложных мясных, рыбных салатов, с птицей , дичью и нерыбными морепродуктами 2.Приготовление сложных мясных, рыбных салатов, с птицей , дичью и нерыбными морепродуктами			
Тема 1.6	1	Салаты мясные, рыбные, с птицей, дичью и не рыбными морепродуктами			
		1.Общие правила оформления и подачи салатов мясных, рыбных, с птицей, дичью и не рыбными морепродуктами 2.Салаты мясные 3.Салаты с птицей, дичью 4.Салаты с рыбой и морепродуктами 5.Требования к качеству и безопасности	4		1
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления двух сложных салатов для мясом и птицей	3		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления сложных мясных, рыбных салатов, с птицей , дичью и нерыбными морепродуктами 2.Приготовление сложных мясных, рыбных салатов, с птицей , дичью и нерыбными морепродуктами	2	2	2,3
Тема 1.7	1	Салаты- коктейли			
		1.Салаты коктейли. Общие приемы приготовления 2.Фруктовые салаты 3.Салаты с сыром	6		1
		Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Классификация салатов-коктейлей» 2.Составить технологическую схему двух салатов коктейлей	2		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления салатов-коктейлей 2.Приготовление сложных салаты-коктейли	2	2	2,3
Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы					
Тема 2.1	1	Холодные блюда и закуски из овощей			

		1.Холодные блюда и закуски из квашенных, соленых, маринованных овощей. Ассорти из овощей 2.Холодные блюда и закуски из тушеных овощей 3.Закуски из фаршированных овощей 4.Икра, паштеты, террины из овощей 5.Требования к качеству и безопасности холодных блюд и закусок из овощей	10		1
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления трех холодных блюд и закусок из овощей	10		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из овощей 2.Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей	4	4	2,3
Тема 2.2	1	Холодные блюда и закуски из яиц и сыра			1
		1.Холодные блюда и закуски из яиц 2.Холодные блюда и закуски из сыра 3.Требования к качеству и безопасности	10		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления трех холодных блюд и закусок из яиц и сыра	10		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра 2.Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра	4	4	2,3
Тема 2.3	1	Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, не рыбных морепродуктов			
		1.Маринованные холодные блюда и закуски из рыбы 2.Холодные блюда и закуски из сельди, мелкой соленой рыбы 3.Холодные блюда и закуски из отварной рыбы 4.Холодные блюда и закуски из жареной рыбы 5.Холодные блюда и закуски из фаршированной рыбы 7.Рулеты, галантины, паштеты, террины из рыбы 8.Заливные блюда из рыбы и морепродуктов 8.Требования к качеству и безопасности	10		1

		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, не рыбных морепродуктов»	10		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, не рыбных морепродуктов 2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, не рыбных морепродуктов	10		2,3
Тема 2.4	1	Холодные блюда и закуски из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи			1
		1. Холодные блюда закуски из мясных гастрономических продуктов 2. Холодные блюда и закуски из отварного мяса птицы, субпродуктов 3. Холодные блюда и закуски из жареного мяса, птицы, субпродуктов 4. Паштеты 5. Рулеты и фаршированные блюда из мяса и птицы 6. Студни 7. Заливные блюда из мясопродуктов	20		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи»	10		3
		Лабораторные занятия 1. Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи 2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи	10		2,3
Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов					
Тема 3.1	1	Соусы для холодных блюд и закусок			1
		1. Соусы типа майонез 2. Маринады 3. Заправки 4. Требования к качеству и безопасности соусов	5		

		Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления «соуса майонеза основного», «Маринада овощного с томатом»	5		3
Тема 3.2	1	Гарниры для холодных блюд и закусок	5		1
		1.Понятие о гарнирах для холодных блюд и закусок 2.Простые и сложные гарниры			
		Самостоятельная работа обучающихся: Расчет сырья для приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам в соответствии с сезоном и кондиции сырья	5		3
Тема 3.3	1	Разработка технологии и рецептур новых и фирменных блюд сложной холодной кулинарной продукции	5		1
		1.Порядок разработки новых и фирменных блюд 2.Нормативно-техническая документация для разработки новых и фирменных блюд			
		Самостоятельная работа обучающихся: Подобрать блюда для разработке новых и фирменных блюд (два наименования)	5		3
		Лабораторные занятия 1.Разработать проект рецептуры и технологии фирменных блюд сложной холодной кулинарной продукции	6	6	2,3
Тема 3.4	1	Организация производства холодных блюд и закусок	5		1
		1.Организация работы холодного цеха 2.Оборудование холодного цеха 3.Инвентарь холодного цеха			
		Самостоятельная работа обучающихся: Начертить схему рабочего места по приготовлению «Канапе с сыром и окороком»	5		3
		Лабораторные занятия 1.Приготовление самостоятельно разработанных фирменных сложных холодных блюд и закусок 2.Демонстрация сервировки и подачи фирменных холодных блюд и закусок	6	6	2,3

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Республики Татарстан):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов). 2. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов). 3. Ознакомление с ассортиментом сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легкие и сложные холодные закуски; блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусы) 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легкие и сложные холодные закуски; блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодные соусы) 5. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов. 6. Ознакомление с технологией приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 7. Ознакомление с правилами выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 8. Ознакомление с органолептической оценкой канапе, легких и сложных холодных закусок (оценка качества). 9. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов и готовых канапе, легких и сложных закусок и соблюдением сроков их реализации 10. Ознакомление с методами сервировки, способами и температурой подачи канапе, легких и сложных холодных закусок 11. Ознакомление с оформлением канапе, легких и сложных холодных закусок 12. Ознакомление с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 13. Ознакомление с правилами выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 14. Ознакомление с органолептической оценкой блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (оценка качества). 15. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной 	36	1, 2, 3
---	----	---------

<p>(домашней) птицы</p> <p>16. Ознакомление с методами сервировки, способами и температурой подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>17. Ознакомление с оформлением блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>18. Ознакомление с технологией приготовления сложных холодных соусов</p> <p>19. Ознакомление с выбором продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>20. Ознакомление с органолептической оценкой сложных холодных соусов (оценка качества).</p> <p>21. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов и готовых сложных холодных соусов и соблюдение сроков их реализации.</p> <p>22. Ознакомление с правилами температурного и санитарного режима приготовления сложных холодных соусов</p> <p>23. Ознакомление с оформлением сложных холодных соусов</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Республики Татарстан):</p> <p>1. Овладение навыками организации рабочих мест по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов).</p> <p>2. Овладение навыками разработки ассортимента поступающего сырья для сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов).</p> <p>3. Овладение навыками разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легкие и сложные холодные закуски; блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусы)</p> <p>4. Овладение навыками работы с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для сложной холодной кулинарной продукции (канапе, легкие и сложные холодные закуски; блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодные соусы)</p> <p>5. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов.</p> <p>6. Овладение навыками технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>7. Овладение навыками выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>8. Овладение навыками органолептической оценки канапе, легких и сложных холодных закусок (оценка качества).</p>	72	1,23

<p>9. Овладение навыками соблюдения условий хранения полуфабрикатов и готовых канапе, легких и сложных закусок и соблюдением сроков их реализации</p> <p>10. Овладение навыками сервировки, способов и температурой подачи канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>11. Овладение навыками оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>12. Овладение навыками технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>13. Овладение навыками выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>14. Овладение навыками органолептической оценки блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (оценка качества).</p> <p>15. Овладение навыками соблюдения условий хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>16. Овладение навыками сервировки, способами и температурой подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>17. Овладение навыками оформления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>18. Овладение навыками технологии приготовления сложных холодных соусов</p> <p>19. Овладение навыками выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>20. Овладение навыками органолептической оценки сложных холодных соусов (оценка качества).</p> <p>21. Овладение навыками соблюдения условий хранения полуфабрикатов и готовых сложных холодных соусов и соблюдение сроков их реализации.</p> <p>22. Овладение навыками соблюдения температурного и санитарного режима приготовления сложных холодных соусов</p> <p>23. Овладение навыками оформления сложных холодных соусов</p>		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3.3. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по модулю, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы);
2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;
3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.2 «Бутерброды»

Практическая работа № 1 «Составление технологической документации для приготовления обычных открытых бутербродов, бутербродов-ассорти, закусовых (канапе)», «Приготовление открытых бутербродов, бутербродов-ассорти, закусовых (канапе)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 1.3 «Закрытые бутерброды»

Практическая работа № 2 «Составление технологической документации для приготовления закрытых бутербродов», «Приготовление закрытых бутербродов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 1.4 «Горячие бутерброды»

Практическая работа № 3 «Составление технологической документации для приготовления горячих бутербродов, корзиночек, валованов, закусок для фуршета и коктейлей», «Приготовление горячих бутербродов, корзиночек., валованов, закусок для фуршета и коктейлей». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 1.5 «Салаты»

Практическая работа № 4 «Составление технологической документации для приготовления сложных мясных, рыбных салатов, с птицей, дичью и нерыбными морепродуктами», «Приготовление сложных мясных, рыбных салатов, с птицей, дичью и нерыбными морепродуктами». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 1.6 «Салаты мясные, рыбные, с птицей, дичью и нерыбными морепродуктами»

Лабораторная работа № 1 «Составление технологической документации для приготовления сложных мясных, рыбных салатов, с птицей, дичью и нерыбными морепродуктами», «Приготовление сложных мясных, рыбных

салатов, с птицей, дичью и нерыбными морепродуктами». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (2 часа)

Тема 1.7 «Салаты-коктейли»

Лабораторная работа № 2 «Составление технологической документации для приготовления салатов-коктейлей», «Приготовление сложные салаты-коктейли». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (2 часа)

Тема 2.1 «Холодные блюда и закуски из овощей»

Лабораторная работа № 3 «Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из овощей», «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 2.2 «Холодные блюда и закуски из яиц и сыра»

Лабораторная работа № 4 «Составление технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра», «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц и сыра». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (4 часа)

Тема 3.3 «Разработка технологии и рецептур новых и фирменных блюд сложной холодной кулинарной продукции»

Лабораторная работа № 7 «Разработать проект рецептуры и технологии фирменных блюд сложной холодной кулинарной продукции». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (6 часов)

Тема 3.4 «Организация производства холодных блюд и закусок»

Лабораторная работа № 7 «Приготовление самостоятельно разработанных фирменных сложных холодных блюд и закусок», «Демонстрация сервировки и подачи фирменных холодных блюд и закусок». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. (6 часов)

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 02.01 Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

– **простое оборудование:** специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический;

– **сложное оборудование:** электрополотенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные BP-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник VITEK, кофемолка VT-1546 SR;

– **особо сложное оборудование:** плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический PNB 0711L, мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vertermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru (<https://edu.ieml.ru>)
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические и технические документы:

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.
11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред.

Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

Основная литература

31. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

32. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература

33. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

34. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – М.: Юрайт, 2019. – 179 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

35. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>

36. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438611>

37. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

38. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — М.: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

Периодические издания

Вопросы питания;

Общепит: бизнес и искусство;

Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции принимаются дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная (по профилю специальности) практика, по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции сначала изучаются междисциплинарные курсы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> -критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; -критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -органолептические показатели качества канапе, легких и сложных закусок -критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -критерии рациональности выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных закусок; -показатели, применяем при расчетах сырья, выхода и количества порций канапе, легких и сложных закусок; -показатели качества и безопасности канапе, легких и сложных закусок; -определение режимов и условий хранения канапе, легких и сложных закусок; -реквизиты оформления технологической документации. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, тестирование, выполнение лабораторных и практических заданий, составление технологических схем, технологических карт <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Дифф.зачеты по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> -критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса; -критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; -органолептические показатели качества холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы -критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -критерии рациональности выбора технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы -показатели, применяем при расчетах сырья, выхода и количества порций холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы -показатели качества и безопасности 	<p>Дифф.зачеты по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

	<p>холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-определение режимов и условий хранения холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>-реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 2.3 Приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>-критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-органолептические показатели качества сложных холодных соусов</p> <p>-критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов</p> <p>-показатели, применяем при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных холодных соусов</p> <p>-показатели качества и безопасности сложных холодных соусов</p> <p>-определение режимов и условий хранения сложных холодных соусов</p> <p>-реквизиты оформления технологической документации.</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения	

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции 	

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ**



Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А.Челнокова**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника - техник-технолог
базовая подготовка

Нижнекамск 2020

Авторы программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Валеева И.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	35
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	41

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 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.

Область профессиональной деятельности выпускников: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Требования к результатам освоения

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

приобрести практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

– ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

– правила соусной композиции горячих соусов;

– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт. форме
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	444	148	296	74
УП.03.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	-	-	-
ПП.03.01Производственная практика (по профилю специальности)	72 (2 недели)	-	-	-
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	552	148	296	

1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.03.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ))
ПП.03.01Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен по модулю (ЭМ)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код	Наименование результата обучения
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 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.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.								Практика, ч.		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка								Самостоятельная работа(в том	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	лекц. занятия	прак. занятия	лабор. занятия	в т.ч. в интеракт. форме		Всего	в т.ч., курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ОК 1,ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК5,ОК 6, ОК 7,ОК 8,ОК 9, ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	444	296	164	24	88	74	20	148	20	-	-	

ОК 1,ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК5,ОК 6, ОК 7,ОК 8,ОК 9, ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Нижекамск и Нижекамского района	36									36	-
ОК 1,ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК5,ОК 6, ОК 7,ОК 8,ОК 9, ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Производственная практика (по профилю специальности) на предприятиях общественного питания г. Нижекамск и Нижекамского района	72									72	72
Всего:		552	296	164	24	88	74	20	148	20	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов, горячих закусок и соусов				
Тема 1.1 Общая характеристика сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала 1.Классификация сложной горячей кулинарной продукции 2.Требования к качеству и безопасности технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции 3.Методы контроля качества и безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Классификация сложной горячей кулинарной продукции» Изучить правила органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции	4		
Тема 1.2 Нормативная, техническая и технологическая документация, регулирующая производство сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала 1.Характеристика нормативной документации в общественном питании 2.Действующая техническая документация в общественном питании 3.Технологическая документация (ТК, ТТК) и порядок ее разработки 4.Порядок разработки и внедрения фирменных и новых блюд в общественном питании	6		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Изучить перечень действующей технической документации регулирующей производство сложной горячей кулинарной продукции 2.Повторить порядок разработки технологической документации (ТК, ТТК), для сложной горячей кулинарной продукции 3.Изучить порядок разработки и внедрения фирменных и новых блюд сложной горячей кулинарной продукции	4		
Тема 1.3 Ассортимент и технология сложных	Содержание учебного материала 1.Классификация горячих закусок 2.Технология приготовления, требования к качеству сложных горячих закусок из			1

горячих закусок	рыбы, морепродуктов 3.Технология приготовления, требования к качеству сложных горячих закусок из мяса, сельскохозяйственной птицы 4.Технология приготовления, требования к качеству сложных горячих закусок из грибов, сыра и овощей	4		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления сложных горячих закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, грибов, сыра и овощей по заданию преподавателя	4		
	Практические занятия 1.Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление сложных горячих закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, грибов, сыра и овощей по заданию преподавателя»	4	4	
Тема 1.4 Общая характеристика сложных горячих супов	Содержание учебного материала 1.Классификация супов 2.Подготовка компонентов для супов 3.Органолептические показатели качества супов, режимы хранения и реализации	6		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить схему классификации сложных горячих супов 2.Изучить органолептические показатели качества супов, режимы их хранения и реализации	4		
	Практические занятия 1.Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление компонентов для приготовления сложных горячих супов: пассерованные овощи (лук, морковь). Пассерованное томатное пюре, пассерованная мука. Подготовка костей для варки бульонов, рыбных пищевых отходов, грибов. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности (бульонных кубиков, порошков и др.)»	4	4	
Тема 1.5 Ассортимент и технология приготовления бульонов для сложных горячих супов	Содержание учебного материала 1.Технология приготовления и требования к качеству костного, мясокостного и мясного бульона. Сравнительная характеристика качества бульонов 2.Технология приготовления и требования к качеству рыбных бульонов 3.Технология приготовления и требования к качеству бульонов из птицы 4.Технология приготовления и требования к качеству овощных бульонов 5.Процессы, формирующие качество бульонов	6		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления костного,	4		

<p>Тема 1.6 Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных заправочных супов</p>	мясокостного, рыбного, овощного бульонов и грибного отвара			
	<p>Практические занятия Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление бульонов: костного, мясокостного, рыбного, овощного куриного и грибного»</p>	4	4	
	<p>Содержание учебного материала 1.Технология приготовления и требования к качеству сложных щей, борщей. Правила оформления и подачи 2.Технология приготовления и требования к качеству сложных рассольников, солянок. Правила оформления и подачи</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления сложных заправочных супов (по заданию преподавателя)</p>	4		
	<p>Лабораторные занятия 1.Приготовление щей (суточных, боярских) 2.Приготовление борщей (сибирского, полтавского) 3.Приготовление рассольников (московского) 4.Приготовление солянок (мясной сборной, из птицы или дичи, рыбной, грибной) 5.Органолептическая оценка качества сложных заправочных супов</p>	4	4	
<p>Тема 1.7 Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству заправочных супов из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала 1.Технология приготовления и требования к качеству сложных супов с овощами. 2.Технология приготовления и требования к качеству сложных супов с бобовыми, макаронными изделиями и мучными гарнирами</p>	6		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления сложных заправочных супов из овощей, круп, бобовых. макаронных изделий</p>	6		
	<p>Лабораторные занятия 1.Приготовление сложных заправочных супов (суп картофельный с пельменями, суп из цветной капусты с креветками) 2. Органолептическая оценка качества сложных супов из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	4	4	

Тема 1.8 Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных пюреобразных супов	Содержание учебного материала 1.Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных пюреобразных супов из овощей и грибов 2.Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных пюреобразных супов из круп, бобовых 3.Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных пюреобразных супов из птицы, печени	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления сложных пюреобразных супов	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление сложных пюреобразных супов (суп- пюре из тыквы, суп-пюре из цветной капусты, биск из раков, супы-кремы) 2. Органолептическая оценка качества сложных пюреобразных супов	4	4	
Тема 1.9 Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных прозрачных супов	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология приготовления прозрачных бульонов 2.Правила подбора, ассортимент, технология приготовления и требования к качеству гарниров к прозрачным супам	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления сложных прозрачных супов 2.Составить таблицу «Гарниры к прозрачным супам»	6		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление сложных прозрачных супов: мясной прозрачный бульон с запеченным рисом, бульон борщек с острыми гренками, рыбный прозрачный бульон с рыбными фрикадельками 2.Органолептическая оценка сложных прозрачных супов	4		
Тема 1.10 Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству русских национальных супов	Содержание учебного материала 1.Разновидности ухи в русской национальной кухни 2.Особенности приготовления холодных супов в русской кухни	6		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления русских национальных супов	6		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление русских национальных супов: уха ростовская, уха с расстегаями, ботвинья, окрошка уральская 2. Органолептическая оценка русских национальных супов	4		

Тема 1.11 Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству татарских национальных супов	Содержание учебного материала 1. Особенности приготовления супов с мучными гарнирами в татарской национальной кухне 2. Особенности приготовления супов с крупами в татарской национальной кухне 3. Особенности приготовления вегетарианских супов в татарской национальной кухне	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления татарских национальных супов	4		
	Лабораторные занятия 1. Приготовление татарских национальных супов: суп шулла в горшочке, суп куллама по-деревенски, солянка по-казански, суп кисломолочный холодный, суп – лапша вегетарианская с яйцом 2. Органолептическая оценка татарских национальных супов	4		
Тема 1.12 Общая характеристика сложных горячих соусов	Содержание учебного материала 1. Классификация соусов 2. Подготовка компонентов для соусов. Вкусовые и ароматические компоненты для соусов. Правила выбора вин и алкогольных напитков для сложных горячих соусов 3. Технология приготовления, требования к качеству соуса красного основного и его производны	6		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить схему классификации соусов 2. Изучить органолептические показатели качества сложных горячих соусов	4		
	Лабораторные занятия 1. Подготовка компонентов для соусов: пассированные овощи, пассированная мука, приготовление бульонов для соусов (мясных, рыбных, грибных, коричневого бульона), подготовка вин для сложных горячих соусов 2. Приготовление соуса красного основного и производных (соус красный с вином, соус красный с луком и огурцами) 3. Органолептическая оценка сложных горячих соусов	2	2	
Тема 1.13 Ассортимент и технология приготовления сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном	Содержание учебного материала 1. Технология приготовления, требования к качеству сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном бульонах 2. Технология приготовления, требования к качеству производных белых соусов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления белых соусов на	4		

	соус голландский со сливками 3.Органолептическая оценка сложных горячих яично-масляных и сладких соусов			
Тема 1.16 Современные технологии приготовления сложных горячих соусов	Содержание учебного материала 1.Особенности приготовления соусов в международной кулинарной практике 2.Организация работы соусных станций	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить схему классификации сложных горячих соусов в международной кулинарной практики 2.Изучить технологию приготовления классических соусов в международной кулинарной практики: соус эспаньол, соус «Велюте», соус «Бешамель», голландские соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод	6		
Тема 1.17 Соусы промышленного производства и их использование в общественном питании	Содержание учебного материала 1.Соусы отечественного производства и их использование в общественном питании 2.Соусы применяемые в международной кулинарной практике	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить таблицу «Соусы промышленного производства в отечественной кулинарной практики» 2.Составить таблицу «Соусы применяемые в международной кулинарной практике (ворчестерский соус, коричневый соус, рыбный соус, соус табаско, соус терияки, соевый соус)»	6		
Раздел 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи				
Тема 2.1 Общая характеристика сложных блюд из картофеля, овощей, грибов	Содержание учебного материала 1.Классификация сложных блюд из картофеля, овощей, грибов 2.Понятие о сложных гарнирах из картофеля, овощей, грибов. Принципы подбора гарниров для создания гармоничных блюд. Основные критерии оценки качества сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	4		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить схему классификации сложных горячих блюд из картофеля, овощей, грибов и сыра	2		1
	Практические занятия Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление сложных блюд из картофеля, овощей, грибов»	4		
Тема 2.2 Блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей	Содержание учебного материала 1.Правила варки, припускания и тушения овощей и грибов 2.Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей 3.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд	4		

Тема 2.3 Блюда из жареных и запеченных овощей и грибов	из овощей, грибов			3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей	2		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей: картофель отварной с луком и грибами, тыква отварная, фасоль овощная отварная, кукуруза отварная, пюре из моркови или свеклы или тыквы, капуста тушеная с грибами 2. Органолептическая оценка блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей	4		
	Содержание учебного материала 1.Правила жарки овощей основным способом (с небольшим количеством жира) и во фритюре 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд из жареных овощей	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из жареных и запеченных овощей и грибов	2		
	Практические занятия Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей и грибов»	4	4	
Тема 2.4 Блюда из фаршированных овощей и грибов	Содержание учебного материала 1.Правила фарширования сладкого перца, помидор, баклажанов, кабачков, свеклы, репы, артишоков, фенхеля и др. 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд из фаршированных овощей и грибов. Принципы подбора соусов. Правила сервировки фаршированных овощей	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить технологическую документацию для приготовления блюд из фаршированных овощей и грибов	2		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление блюд из фаршированных овощей и грибов: помидоры фаршированные грибами и рисом, перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами и рисом, шашлык из овощей 2. Органолептическая оценка блюд из фаршированных овощей и грибов	4	4	
Тема 2.5 Технология приготовления	Содержание учебного материала 1.Принципы подбора сыров для приготовления сложных горячих блюд 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд	4		1

Тема 2.8 Блюда из жареной рыбы	Содержание учебного материала 1.Способы жарки рыбы 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд из жареной рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Варианты сервировки сложных блюд из жареной рыбы	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из жареной рыбы	2		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление рыбы жареной с гречневой кашей и сметанным соусом, рыбы жареной с зеленым маслом, поджарка из рыбы, зразы донские 2. Органолептическая оценка блюд из жареной рыбы	4		
Тема 2.9 Блюда из запеченной рыбы	Содержание учебного материала 1.Правила запекания рыбы 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд из запеченной рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Варианты сервировки сложных блюд из запеченной рыбы	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из запеченной рыбы	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде, рыба запеченная под молочным соусом 2. Органолептическая оценка блюд из запеченной рыбы	4		
Тема 2.10 Блюда из рубленой рыбы	Содержание учебного материала 1.Правила приготовления рыбной котлетной массы 2.Ассортимент, технология и требования к качеству и безопасности сложных блюд из рубленой рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Варианты сервировки сложных блюд из рубленой рыбы 3.Блюда из фаршированной рыбы	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из рубленой рыбы	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление рулета из рыбы, хребцы рыбные, креветки запеченные под	4		

	<p>молочным соусом, кальмары тушеные</p> <p>2. Органолептическая оценка блюд из рубленой рыбы</p>			
<p>Тема 2.11 Блюда из нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Блюда из ракообразных (креветок, раков, крабов, омаров и лангустов)</p> <p>2.Блюда из моллюсков (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, осьминогов)</p> <p>3.Блюда из морских водорослей</p> <p>Требования к качеству и безопасности сложных блюд из нерыбного водного сырья. Рекомендуются гарниры и соусы. Варианты сервировки сложных блюд из нерыбного водного сырья</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из нерыбного водного сырья</p>	4		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление зраз картофельные с фаршем из крабовых палочек, рулет из рыбы с фаршем из крабовых палочек, биточки из кальмаров и рыбы</p> <p>2. Органолептическая оценка блюд из нерыбного водного сырья</p>	4	4	
<p>Тема 2.12 Общая характеристика сложных блюд из мяса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Общая характеристика и классификация блюд из мяса и мясных продуктов. Значение блюд из мяса в питании</p> <p>2.Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса и мясных продуктов</p> <p>3.Принцип подбора гарниров и соусов к сложным блюдам из мяса и мясопродуктов</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Составить схему классификации блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>2.Составить таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из мяса»</p>	4		
<p>Тема 2.13 Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Общая характеристика блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Рекомендуются гарниры и соусы</p> <p>2.Блюда из отварного мяса и субпродуктов</p> <p>3.Блюда из припущенного мяса и субпродуктов</p> <p>4.Требования к качеству и безопасности сложных блюд из отварного и припущенного мяса. Варианты сервировки сложных блюд из отварного и припущенного мяса</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов</p>	4		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление мяса отварного с гарниром, баранина отварная с овощами, котлеты</p>	4	4	

	натуральные паровые 2.Органолептическая оценка блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов			
Тема 2.14 Сложные горячие блюда из мяса, жаренного крупными кусками	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика блюд из мяса жареного крупными кусками. Правила жарки мяса крупным куском. Рекомендуемые гарниры и соусы 2.Ассортимент и технология блюд из мяса жаренного крупными кусками 3.Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд из мяса жареного крупными кусками. Варианты сервировки	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из мяса, жаренного крупными кусками	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление мяса жаренного крупным куском шпигованное, говядина фаршированная грибами, баранья грудинка фаршированная мясом и рисом 2.Органолептическая оценка блюд из мяса, жаренного крупными кусками	2	2	
Тема 2.15 Сложные горячие блюда из мяса, жареного порционными кусками	Содержание учебного материала 1.Общие правила жарки мяса порционными кусками. Рекомендуемые гарниры и соусы 2.Ассортимент и технология блюд из мяса жаренного порционными кусками 3.Требования к качеству и безопасности блюд из мяса жареного порционными кусками. Варианты сервировки блюд	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из мяса, жареного порционными кусками	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление бифштекса с луком, филе, лангет с помидорами, антрекот с яйцом 2.Органолептическая оценка блюд из мяса, жаренного порционными кусками	2	2	
Тема 2.16 Сложные горячие блюда из мяса, жареного мелкими кусками	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология блюд из мяса, жареного мелкими кусками. Рекомендуемые гарниры и соусы 2.Блюда из субпродуктов, жареных мелкими кусками 3.Требования к качеству и безопасности блюда из мяса, жаренными мелкими кусками. Варианты сервировки блюд	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из мяса, жареного мелкими кусками	4		

	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление бастурма, шашлык из печени, плов, печень по-строгановски 2.Органолептическая оценка блюд из мяса, жареного мелкими кусками</p>	2	2	
<p>Тема 2.17 Сложные горячие блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Общие правила тушения мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы 2.Ассортимент и технология блюд из мяса, тушеного крупным куском 3.ассортимент и технология блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками 4.Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд из тушеного мяса. Варианты сервировки блюд</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками</p>	4		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление мясо шпигованное тушеное, жаркое Казань, говядина тушеная с черносливом, почки по-русски 2.Органолептическая оценка блюд из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками</p>	2	2	
<p>Тема 2.18 Общая характеристика сложной горячей кулинарной продукции из птицы и дичи</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Классификация сложной горячей кулинарной продукции из птицы и дичи. Рекомендуемые гарниры и соусы 2.Сложная горячая кулинарная продукция из отварной и припущенной птицы 3.Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Варианты сервировки блюд</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из птицы и дичи</p>	4		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление кур отварных гарниром, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, 2.Органолептическая оценка блюд из птицы и дичи</p>	2		
<p>Тем 2.19 Сложные горячие блюда из тушеной птицы и дичи</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Общие правила тушения птицы и дичи 2.Ассортимент и технология сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи 3. Требования к безопасности и качеству сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи. Варианты сервировки блюд</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	4		

	1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из тушеной птицы и дичи			
	Лабораторные занятия 1.Приготовление плова из птицы, птица тушеная в соусе с овощами, чахохбили 2. Органолептическая оценка блюд из тушеной птицы и дичи	4	4	
Тема 2.20 Сложные горячие блюда из жареной птицы и дичи	Содержание учебного материала 1.Общие правила жарки птицы и дичи целыми тушками и порционными кусками 2.Сложные горячие блюда из птицы и дичи жаренные целыми тушками 3.Сложные горячие блюда из птицы и дичи жаренные порционными кусками 4.Сложные горячие блюда из рубленой птицы. 5.Требования к безопасности и качеству сложных горячих блюд из жареной птицы и дичи. Варианты сервировки блюд	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из жареной птицы и дичи	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление курицы жареной с гарниром, куриная грудка фаршированная, котлеты из филе птицы фаршированные густым молочным соусом с грибами, котлеты по-киевски 2. Органолептическая оценка блюд из жареной птицы и дичи	4	4	
Тем 2.21 Сложные горячие блюда из мяса диких животных	Содержание учебного материала 1.Сложные горячие жаренные блюда из мяса диких животных 2.Сложные горячие тушеные блюда из мяса диких животных 3.требования к качеству и безопасности сложных блюд из мяса диких животных. Варианты сервировки блюд	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую документацию для приготовления блюд из мяса диких животных	4		
	Лабораторные занятия 1.Приготовление лосося тушеной 2. Органолептическая оценка блюд из мяса диких животных	4		
Учебная практика Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамске и Нижнекамского района): 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных супов 2. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных горячих соусов		36		1, 2, 3

<p>3. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>4. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>5. Ознакомление с ассортиментом сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>6. Ознакомление с технологичным оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>7. Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>8. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>9. Формирование умений приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>10. Формирование умений оформления и отпуска сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>11. Ознакомление составления технологических карт на сложные супы, сложные горячие соусы, сложные блюда из овощей, грибов и сыра, сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамске и Нижнекамского района):</p> <p>1. Овладение навыками с организацией рабочих мест по приготовлению сложных супов</p> <p>2. Овладение навыками с организацией рабочих мест по приготовлению сложных горячих соусов</p> <p>3. Овладение навыками с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>4. Овладение навыками с организацией рабочих мест по приготовлению сложных блюд из рыбы,</p>	72		1,2,3

<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>5. Овладение навыками разработки ассортимента сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>6. Овладение навыками выбирать и безопасно пользоваться с технологичным оборудованием, производственным инвентарем, посудой, используемым для производства сложных блюд</p> <p>7. Овладение навыками выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, для сложных блюд</p> <p>8. Овладение навыками органолептической оценки качества сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>9. Овладение навыками приготовления сложных заправочных супов, сложных супов- пюре, сложных прозрачных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>10. Овладение навыками оформления и отпуска сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>11. Овладение навыками составления технологических карт на сложные супы, сложные горячие соусы, сложные блюда из овощей, грибов и сыра, сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			
--	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3.3. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по модулю, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, технические и программные средства обеспечения модуля;
2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;
3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.3 «Ассортимент и технология сложных горячих закусок»

Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление сложных горячих закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, грибов, сыра и овощей по заданию преподавателя» – 4 часа

Тема 1.4 «Общая характеристика сложных горячих супов»

Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление компонентов для приготовления сложных горячих супов: пассерованные овощи (лук, морковь). Пассерованное томатное пюре, пассерованная мука. Подготовка костей для варки бульонов, рыбных пищевых отходов, грибов. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности (бульонных кубиков, порошков и др.)» 4 часа

Тема 1.5 «Ассортимент и технология приготовления бульонов для сложных горячих супов»

Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление бульонов: костного, мясокостного, рыбного, овощного куриного и грибного» 4 часа

Тема 1.6 «Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных заправочных супов»

Лабораторная работа № 1 «Приготовление щей (суточных, боярских)», «Приготовление борщей (сибирского, полтавского)», «Приготовление рассольников (московского)», «Приготовление солянок (мясной сборной, из птицы или дичи, рыбной, грибной)», «Органолептическая оценка качества сложных заправочных супов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.7 «Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству заправочных супов из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий»

Лабораторная работа № 2 «Приготовление сложных заправочных супов (суп картофельный с пельменями, суп из цветной капусты с креветками)», «Органолептическая оценка качества сложных супов из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.8 «Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных пюреобразных супов»

Лабораторная работа № 3 «Приготовление сложных пюреобразных супов (суп-пюре из тыквы, суп-пюре из цветной капусты, биск из раков, супы-кремы)», «Органолептическая оценка качества сложных пюреобразных супов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.9 Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству сложных прозрачных супов

Лабораторная работа № 4 «Приготовление сложных прозрачных супов: мясной прозрачный бульон с запеченным рисом, бульон борщек с острыми гренками, рыбный прозрачный бульон с рыбными фрикадельками». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.10 Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству русских национальных супов

Лабораторная работа № 5 «Приготовление русских национальных супов: уха ростовская, уха с расстегаями, ботвинья, окрошка уральская. Органолептическая оценка русских национальных супов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.11 Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству татарских национальных супов

Лабораторная работа № 6 «Приготовление татарских национальных супов: суп шулла в горшочке, суп куллама по-деревенски, солянка по-казански, суп кисломолочный холодный, суп – лапша вегетарианская с яйцом. Органолептическая оценка татарских национальных супов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.12 «Общая характеристика сложных горячих соусов»

Лабораторная работа № 7 «Подготовка компонентов для соусов: пассированные овощи, пассированная мука, приготовление бульонов для соусов (мясных, рыбных, грибных, коричневого бульона), подготовка вин для сложных горячих соусов», «Приготовление соуса красного основного и производных (соус красный с вином, соус красный с луком и огурцами)», «Органолептическая оценка сложных горячих соусов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 1.13 «Ассортимент и технология приготовления сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном бульонах»

Лабораторная работа № 8 «Приготовить белые соусы на мясном бульоне: соус белый основной, соус белый с яйцом, соус томатный», «Приготовить соус белый на рыбном бульоне: соус белый основной, соус паровой», «Органолептическая оценка сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном бульонах». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 1.14 «Ассортимент и технология приготовления сложных горячих грибных, сметанных и молочных соусов»

Лабораторная работа № 9 «Приготовить грибные, сметанные, молочные соусы: соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий, соус молочный для запекания овощей, мяса, рыбы, соус молочный густой для фарширования, соус бешамель в европейской кулинарной практики», «Органолептическая оценка сложных горячих грибных, сметанных и молочных соусов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 1.15 «Ассортимент и технология приготовления сложных горячих яично-масляных и сладких соусов»

Лабораторная работа № 10 «Приготовление соуса голландского и его производных: соус голландский основной, соус голландский на основе белого соуса, соус голландский с горчицей, соус голландский со сливками», «Органолептическая оценка сложных горячих яично-масляных и сладких соусов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 2.1 Общая характеристика сложных блюд из картофеля, овощей, грибов

Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление сложных блюд из картофеля, овощей, грибов. Подготовка доклада». – 4 часа

Тема 2.2 Блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей

Лабораторная работа № 11. «Приготовление блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей: картофель отварной с луком и грибами, тыква отварная, фасоль овощная отварная, кукуруза отварная, пюре из моркови или свеклы или тыквы, капуста тушеная с

грибами. Органолептическая оценка блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей.»

Тема 2.3 «Блюда из жареных и запеченных овощей и грибов»

Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей и грибов»– 4 часа

Тема 2.4 «Блюда из фаршированных овощей и грибов»

Лабораторная работа № 12 «Приготовление блюд из фаршированных овощей и грибов: помидоры фаршированные грибами и рисом, перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами и рисом, шашлык из овощей», «Органолептическая оценка блюд из фаршированных овощей и грибов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 2.5 «Технология приготовления сложных блюд из сыра»

Лабораторная работа № 13 «Приготовление блюд из сыра», «Органолептическая оценка сложных блюд из сыра». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 2.7 «Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы»

Практическая работа № 6 Решение ситуационных задач на тему: «Приготовление рыбы припущенной по-русски, рыбы припущенной в молоке, филе рыбное фаршированное, сазан тушеный с пивом»– 4 часа

Тема 2.8 Блюда из жареной рыбы

Лабораторная работа № 14. «Приготовление рыбы жареной с гречневой кашей и сметанным соусом, рыбы жареной с зеленым маслом, поджарка из рыбы, зразы донские. Органолептическая оценка блюд из жареной рыбы»

Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 2.9 Блюда из запеченной рыбы

Лабораторная работа № 15. «Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде, рыба запеченная под молочным соусом. Органолептическая оценка блюд из запеченной рыбы»

Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тем 2.10 Блюда из рубленой рыбы

Лабораторная работа № 16 «Приготовление рулета из рыбы, хребцы рыбные, креветки запеченные под молочным соусом, кальмары тушеные. Органолептическая оценка блюд из рубленой рыбы»

Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 2.11 «Блюда из нерыбного водного сырья»

Лабораторная работа № 17 «Приготовление зразы картофельные с фаршем из крабовых палочек, рулет из рыбы с фаршем из крабовых палочек, биточки из кальмаров и рыбы», «Органолептическая оценка блюд из

нерыбного водного сырья». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 2.13 «Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов»

Лабораторная работа № 18 «Приготовление мясо отварное с гарниром, баранина отварная с овощами, котлеты натуральные паровые», «Органолептическая оценка блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 2.14 «Сложные горячие блюда из мяса, жаренного крупными кусками»

Лабораторная работа № 19 «Приготовление мясо жаренное крупным куском шпигованное, говядина фаршированная грибами, баранья грудинка фаршированная мясом и рисом», «Органолептическая оценка блюд из мяса, жаренного крупными кусками». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 2.15 «Сложные горячие блюда из мяса, жареного порционными кусками»

Лабораторная работа № 20 «Приготовление бифштекс с луком, филе, лангет с помидорами, антрекот тс яйцом», «Органолептическая оценка блюд из мяса, жаренного порционными кусками». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 2.16 «Сложные горячие блюда из мяса, жареного мелкими кусками»

Лабораторная работа № 21 «Приготовление бастурма, шашлык из печени, плов, печень по-строгановски», «Органолептическая оценка блюд из мяса, жареного мелкими кусками». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 2.17 «Сложные горячие блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками»

Лабораторная работа № 22 «Приготовление мясо шпигованное тушеное, жаркое Казань, говядина тушеная с черносливом, почки по-русски», «Органолептическая оценка блюд из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 2.19 «Сложные горячие блюда из тушеной птицы и дичи»

Лабораторная работа № 23 «Приготовление плов из птицы, птица тушеная в соусе с овощами, чахохбили», «Органолептическая оценка блюд из тушеной птицы и дичи». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тема 2.20 «Сложные горячие блюда из жареной птицы и дичи»

Лабораторная работа № 24 «Приготовление курицы жареной с гарниром, куриная грудка фаршированная. Котлеты из филе птицы фаршированные густым молочным соусом с грибами, котлеты по-киевски»,

«Органолептическая оценка блюд из жареной птицы и дичи». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

Тем 2.21 «Сложные горячие блюда из мяса диких животных»

Лабораторная работа № 25. «Приготовление лосятины тушеной. Органолептическая оценка блюд из мяса диких животных»

Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей

кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроjectionное оборудование/переносное видеопроjectionное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) AzureDevToolsforTeaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codeguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа KasperskyEndpointSecurity 10.

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический; **сложное оборудование:** электропловтенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник VITEK, кофемолка VT-1546 SR, **особо сложное оборудование:** плита электрическая с духовкой

(Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический РНВ 0711L, мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель ег50-vtermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно - законодательные акты:

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.)

2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ президента РФ №120 от 30.01.2010 г // Российская газета.-2010.-03.02

3. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ-212 от 17.12.1999 г.; ФЗ – 196 от 30.12.2005 г.; ФЗ 171 от 21.12.2004 г.) // Российская газета.-1999.-21.12

4. Закон РФ № 29 от 02.01.2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Российская газета.-2000.-02.01

Нормативно - технические и технические документы:

5. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007г. №474- ст.

6. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 576-ст

7. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2008 г. N 513-ст.

8. ГОСТ Р 53105 – 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 514-ст

9. ГОСТ Р 50762- 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 475-ст

10. ГОСТ Р 50935- 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст

11. ГОСТ Р 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» //УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 515-ст

12. ГОСТ Р 50764- 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» //УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 ноября 2009 г. № 495-ст

13. ГОСТ Р 53995- 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 575-ст

14. ГОСТ Р 53996- 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 577-ст

15. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

16. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с дополнениями изменениями)

18. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

19. МР 2.3.1. 24.32-08 «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации от 12.12.2008

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛиПлюс, 2013

21. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Ч. 1. – М.:Хлебпродинформ, 1996.

22. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.Ч. 2.- М.:Хлебпродинформ, 1997.

23. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.:Хлебпродинформ, 2000.

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.Ч .5.- М.: Хлебпродинформ, 2000.

25. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

26. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи принт, 2011.

27. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

28. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011.- 544 с.

29. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011.- 584 с.

Основная литература

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>

Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1091181>

Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]
<http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки
<http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан
<http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции принимаются курсовая работа, дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная практика (по профилю специальности), по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

**V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент сложных супов; -организовывать технологический процесс приготовления сложных супов; -готовить сложные супы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировать и оформлять сложные супы; -контролировать безопасность готовых сложных супов; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; -проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов; -оценивать качество и безопасность готовых супов различными способами; 	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент сложных соусов; -организовывать технологический процесс приготовления сложных соусов; -готовить сложные соусы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовых сложных соусов; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных соусов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов; -проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных соусов; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных соусов; 	<p>Диф. зачеты по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

	-оценивать качество и безопасность готовых соусов различными способами;	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -организовывать технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -готовить блюда из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -оценивать качество и безопасность готовых блюд из овощей, грибов и сыра различными способами; 	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -организовывать технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -готовить блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -контролировать безопасность готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -проводить расчеты по формулам; 	

	-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.	

деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ**



**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)
Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г. 10 мес.
Квалификация выпускника - техник-технолог
базовая подготовка**

Нижнекамск- 2020

Автор программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Валеева И.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 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.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Требования к результатам освоения

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

приобретать практический опыт:

– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт.форме
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	68	136	34
УП.04.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	-	-	-
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36 (1 неделя)	-	-	-
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	276	68	136	

1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.04.01. Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 04.01. Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен по модулю (ЭМ)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**РЕЗУЛЬТАТОМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОВЛАДЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ВИДОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВПД) ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, В ТОМ
ЧИСЛЕ ОБЩИМИ (ОК) И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ (ПК)
КОМПЕТЕНЦИЯМИ:**

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

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.					Практика, ч.		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка					Самостоятельная работа	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	лекц.занятия	практ. занятия	лабор. занятия	в т.ч. в интеракт. форме	Всего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1,ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК5,ОК 6, ОК 7,ОК 8,ОК 9, ПК4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	136	86	10	40	34	68	-	-
ПК4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района	36							36	-
ОК 1,ОК 2, ОК 3,ОК 4, ОК5,ОК 6, ОК 7,ОК 8,ОК 9, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Производственная практика (по профилю специальности) на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района	36								36
Всего:		276	136	86	10	40	34	68	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая характеристика сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Общая характеристика сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Классификация изделий из теста 2.Нормативно-техническая и технологическая документация на производство сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3.Расчет расхода муки с учетом ее влажности; расчет воды для замеса теста заданной влажности	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Начертить схему классификация изделий из теста	4		1
	Практические занятия: 1.Решение производственных ситуаций по расчету сырья для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; расчету расхода муки, с учетом ее влажности; расчет воды для замеса теста заданной влажности	2		2
Тема 1.2 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Методы контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2.Метод органолептической оценки качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3.Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов 4.Санитарно-гигиенические требования к производству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Изучить ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» 2.Изучить методику снижения балльной оценки показателей качества выпеченных отдельных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий	4		1
	Практические занятия: 1.Оценка качества готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	2
Тема 1.3 Сырье и материалы для производства	Содержание учебного материала 1.Основное и дополнительное сырье. Требования, предъявляемые к сырью 2.Подготовка рецептурных компонентов к производству	4		2

<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовить доклады по товароведным-технологическим характеристикам сырья и материалов, используемых для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	4		1
<p>Тема 1.4 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста</p>	<p>Содержание учебного материала 1.Классификации теста 2.Способы разрыхления теста: микробиологический, химический, механический 3.Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1.Начертить схему классификации теста</p>	4		1
	<p>Практические занятия: 1. Подготовить доклады по процессам происходящим при замесе и выпечки изделий из теста</p>	4	4	2
Раздел 2. Дрожжевое тесто и изделия из него				
<p>Тема 2.1 Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста 2.Ассортимент, технология приготовления и требования к безопасности и качеству сложных хлебобулочных из дрожжевого безопарного теста</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста</p>	4		1
	<p>Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста 2.Приготовить изделия из дрожжевого безопарного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий</p>	4	4	2
<p>Тема 2.2 Дрожжевое опарное тесто и изделия из него</p>	<p>Содержание учебного материала 1.Технология приготовления дрожжевого опарного теста 2.Ассортимент, технология приготовления и требования к безопасности и качеству сложных хлебобулочных из дрожжевого опарного теста</p>	4		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого опарного теста</p>	4		1
	<p>Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста 2.Приготовить изделия из дрожжевого опарного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий</p>	4	4	2

Тема 2.3 Национальные мучные изделия из дрожжевого опарного и безопарного теста	Содержание учебного материала 1.Ассортимент, технология приготовления и требования к безопасности и качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста 2.Ассортимент, технология приготовления и требования к безопасности и качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления национальных мучных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	4		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления национальных мучные изделия из дрожжевого опарного и безопарного теста 2.Приготовить национальные мучные изделия из дрожжевого опарного и безопарного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	4	4	2
Тема 2.4 Фарши для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Классификация фаршей для мучных изделий 2.Технология приготовления и использование не сладких фаршей и начинок 3.Технология приготовления и использование сладких фаршей и начинок	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления фаршей для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4		1
Раздел 3. Пресное тесто и изделия из него				
Тема 3.1 Пресное густое (крутое) и пресное жидкое тесто и изделия из них	Содержание учебного материала 1.Классификация пресного теста 2.Технология приготовления пресного густого (крутого) теста. Особенности приготовления теста для некоторых видов изделий (вареников, мантов, чебуреков и др.) 3.Особенности приготовления гарниров из пресного теста и их использование (лапша домашняя, токмач, куллама, салма, лагман, клецки) 4.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из пресного теста. Особенности приготовления сложных национальных изделий из пресного теста 5.Технология приготовления пресного жидкого теста для блинчиков. Ассортимент, технология приготовления и требования к безопасности и качеству изделий из пресного жидкого теста	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из пресного густого (крутого) и пресного жидкого теста (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного густого (крутого) и пресного жидкого теста	4	4	2

	2.Приготовить изделия из пресного густого (крутого) и пресного жидкого теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий			
Тема 3.2 Пресное сдобное и песочное тесто и изделие из них	Содержание учебного материала 1.Технология приготовления пресного сдобного теста. Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из пресного сдобного теста. 2.Требования к безопасности и качеству изделий из пресного сдобного теста 3.Технология приготовления песочного теста. Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из песочного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из песочного теста	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления изделий из пресного сдобного и песочного теста (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного сдобного и песочного теста 2.Приготовить изделия из пресного сдобного и песочного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	2	2	2
Тема 3.3 Пресное слоеное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста. 2.Способы приготовления пресного слоеного теста 3.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из пресного слоеного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из пресного слоеного теста	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из пресного слоеного теста (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного слоеного теста 2.Приготовить изделия из пресного слоеного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	4		2
Тема 3.4 Вафельное и пряничное тесто и изделия из них	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс приготовления вафельного теста. 2.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из вафельного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из вафельного теста 3.Технологический процесс приготовления пряничного теста. Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из пряничного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из пряничного теста	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из вафельного и пряничного теста (по заданию преподавателя)	4		1

Тема 3.5 Бисквитное тесто и изделия из него	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пряничного и вафельного теста 2.Приготовить изделия из пряничного и вафельного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	2	2	2
	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс приготовления бисквитных полуфабрикатов: основного и круглого (буше). 2.Разновидности бисквитов: бисквит для рулета, бисквит с какао- порошком, бисквит «Прага», масляный бисквит 3.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из бисквитного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из бисквитного теста	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из бисквитного теста (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из бисквитного теста 2.Приготовить изделия из бисквитного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	2		2
Тема 3.6 Заварное тесто и изделия из него	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката 2.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из заварного теста. Требования к безопасности и качеству изделий из заварного теста	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из заварного теста (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из заварного теста 2.Приготовить изделия из заварного теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	2	2	2
Тема 3.7 Воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто и изделия из них	Содержание учебного материала 1.Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделия из него 2.Ассортимент и технология приготовления сложных изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Требования к безопасности и качеству изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста (по заданию преподавателя)	2		1

Тема 3.8 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста 2.Приготовить изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	4	4	2
	Содержание учебного материала 1.Классификация отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий 2.Ассортимент, технология приготовления, применения кремов 3.Сахаристые полуфабрикаты (сиропы, помады, глазури). Технология приготовления и применения. Желе, суфле и другие отделочные полуфабрикаты	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	2		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий 2.Приготовить отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	4		2
Тема 3.9 Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1.Выпеченные полуфабрикаты на основе сухих смесей 2.Отделочные полуфабрикаты на основе сухих смесей	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему «Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий»	2		1
Тема 3.10 Технология изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности 2.Выпеченные полуфабрикаты пониженной калорийности: бисквитный, песочный и др. 3.Отделочные полуфабрикаты пониженной калорийности (кремы, сиропы и др.) 4.Ассортимент и технология изделий пониженной калорийности (торты, пирожное, рулеты, пироги, кексы, печенье и др.)	6		3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Составить технологическую схему приготовления изделий пониженной калорийности	2		1
	Лабораторное занятие: 1.Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий пониженной калорийности 2.Приготовить изделия пониженной калорийности (по заданию преподавателя) 3.Оценить качество приготовленных изделий	4		2

Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 4.1 Организация работы цеха мучных изделий	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс производства продукции в цехе мучных изделий 2. Оборудование и инвентарь цеха мучных изделий 3. Организация труда в цехе мучных изделий	6		2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Вычертить схему организации рабочего места по приготовлению изделий из опарного теста	4		1
Тема 4.2 Организация работы цеха кондитерских изделий	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс производства продукции в цехе кондитерских изделий 2. Оборудование и инвентарь цеха кондитерских изделий 3. Организация труда в цехе кондитерских изделий	4		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Вычертить схему организации рабочего места по приготовлению вафельного теста	4		1

Учебная практика Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района): 1. Ознакомление с организацией рабочих мест в цехе мучных изделий и кондитерском цехе 2. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 3. Ознакомление с организацией рабочих мест по производству мелкоштучных кондитерских изделий 4. Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 5. Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемых мелкоштучных кондитерских изделий 7. Ознакомление с ассортиментом выпускаемых сложных отделочных полуфабрикатов, используемых при оформлении кондитерских изделий 8. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой используемым для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой используемым для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 10. Ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, посудой используемым для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 11. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	36	1, 2, 3
---	-----------	---------

<p>12.Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>13. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>14. Формирование умений безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</p> <p>15. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>16. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>17. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов</p> <p>18. Формирование умений приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий их оформления и отделки</p> <p>19. Формирование умений приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, праздничных тортов</p> <p>20. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>21. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>22. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>23. Формирование умений выбора режимов выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>24. Ознакомление составления технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты, мелкоштучные кондитерские изделия, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и отделочные полуфабрикаты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Нижнекамского района):</p> <p>1.Овладение навыками самостоятельной организации рабочего места по изготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>2.Овладение навыками разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>3.Овладение навыками самостоятельной организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,</p>	36	1,2,3

мелкоштучных кондитерских изделий;

4. Овладение навыками приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных современных технологий, оборудования и инвентаря

5. Формирование умений выбора температурного режима и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

6. Формирование умений по оформлению и отделке сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

7. Формирование умений по контролю качества и безопасности готовой продукции

8. Овладение навыками органолептической оценки качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

9. Овладение навыками оценки безопасности готовой продукции различными методами

10. Овладение навыками составления технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты, мелкоштучные кондитерские изделия, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и отделочные полуфабрикаты

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3.3. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по модулю, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения модуля);

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Общая характеристика сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 1 «Решение производственных ситуаций по расчету сырья для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; расчету расхода муки, с учетом ее влажности; расчет воды для замеса теста заданной влажности». – 2 часа.

Тема 1.2 «Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Практическая работа № 2 «Оценка качества готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 1.4 «Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста»

Практическая работа № 3 «Подготовить доклады по процессам происходящим при замесе и выпечки изделий из теста». Дискуссия «Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста» – 4 часа.

Тема 2.1 «Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него»

Лабораторная работа № 1 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста», «Приготовить изделия из дрожжевого безопасного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 2.2 «Дрожжевое опарное тесто и изделия из него»

Лабораторная работа № 2 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста», «Приготовить изделия из дрожжевого опарного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 2.3 «Национальные мучные изделия из дрожжевого опарного и безопасного теста»

Лабораторная работа № 3 «Разработать ТК, ТТК для приготовления национальных мучных изделий из дрожжевого опарного и безопасного теста», «Приготовить национальные мучные изделия из дрожжевого опарного и безопасного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 3.1 «Пресное густое (крутое) и пресное жидкое тесто и изделия из них»

Лабораторная работа № 4 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного густого (крутого) и пресного жидкого теста», «Приготовить изделия из пресного густого (крутого) и пресного жидкого теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 3.2 «Пресное сдобное и песочное тесто и изделия из них»

Лабораторная работа № 5 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного сдобного и песочного теста», «Приготовить изделия из пресного сдобного и песочного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 3.3 Пресное слоеное тесто и изделия из него

Лабораторная работа № 6. «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пресного слоеного теста. Приготовить изделия из пресного слоеного теста (по заданию преподавателя). Оценить качество приготовленных изделий». – 4 часа

Тема 3.4 «Вафельное и пряничное тесто и изделия из него»

Лабораторная работа № 7 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из пряничного и вафельного теста», «Приготовить изделия из пряничного и вафельного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 3.5 Бисквитное тесто и изделия из него

Лабораторная работа № 8 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из бисквитного теста. Приготовить изделия из бисквитного теста (по заданию преподавателя). Оценить качество приготовленных изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 3.6 «Заварное тесто и изделия из него»

Лабораторная работа № 9 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из заварного теста», «Приготовить изделия из заварного теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 3.7 «Воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто и изделия из него»

Лабораторная работа № 10 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста», «Приготовить изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста (по заданию преподавателя)», «Оценить качество приготовления изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 3.8 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий

Лабораторная работа № 11 «Разработать ТК, ТТК для приготовления отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий. Приготовить отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (по заданию преподавателя). Оценить качество приготовленных изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

Тема 3.10 Технология изделий пониженной калорийности

Лабораторная работа № 12 «Разработать ТК, ТТК для приготовления изделий пониженной калорийности. Приготовить изделия пониженной калорийности (по заданию преподавателя). Оценить качество приготовленных изделий». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 4 часа.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security.

Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа: специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.

Учебный кондитерский цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический; **сложное оборудование:** электропловтенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные BP-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник ВИТЕК, кофемолка VT-1546 SR, **особо сложное оборудование:** плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер

планетарный, блендер электрический РНВ 0711L, мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель ег50-vtermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
- 2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
- 3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно - законодательные акты:

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.)

2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ президента РФ №120 от 30.01.2010 г // Российская газета.-2010.-03.02

3. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ-212 от 17.12.1999 г.; ФЗ – 196 от 30.12.2005 г.; ФЗ 171 от 21.12.2004 г.) // Российская газета.-1999.-21.12

4. Закон РФ № 29 от 02.01.2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Российская газета.-2000.-02.01

Нормативно- технические и технические документы:

5. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007г. №474- ст.

6. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. N 576-ст

7. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2008 г. N 513-ст.

8. ГОСТ Р 53105 – 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 514-ст

9. ГОСТ Р 50762- 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 475-ст

10. ГОСТ Р 50935- 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст

11. ГОСТ Р 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 515-ст

12. ГОСТ Р 50764- 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 ноября 2009 г. № 495-ст

13. ГОСТ Р 53995- 2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 575-ст

14. ГОСТ Р 53996- 2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 577-ст

15. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

16. СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

17. СП 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с дополнениями изменениями)

18. СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

19. МР 2.3.1. 24.32-08 «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации от 12.12.2008

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛиПлюс, 2013

21. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. – М.:Хлебпродинформ, 1996.

22. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2.- М.:Хлебпродинформ, 1997.

23. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.:Хлебпродинформ, 2000.

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Ч .5.- М.: Хлебпродинформ, 2000.

25. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008с.

26. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи принт, 2011.

27. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

28. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011.- 544 с.

29. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2011.- 584 с.

Основная литература:

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 250 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>

Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительная литература:

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437374>

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>

Периодические издания:

Вопросы питания;
 Общепит: бизнес и искусство;
 Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]
<http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки
<http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан
<http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий принимаются дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная практика (по профилю специальности), по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>-разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-готовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб;</p> <p>-контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-применять коммуникативные умения;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы на практических занятиях; - защита контрольных работ по темам МДК. - написание реферата по темам МДК; - подготовка презентаций по темам МДК; - письменные и устные опросы. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике профессионального модуля</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике профессионального модуля.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>-разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-готовить сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты;</p> <p>-контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-организации рабочего места по изготовлению сложных мучных</p>	<p>Комплексный экзамен по профессиональном у модулю.</p>

	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов; органолептически оценивать качество продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -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 сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; -организовывать технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -контролировать качество и безопасность готовой продукции; -органолептически оценивать качество продуктов; -принимать организационные решения по процессам приготовления, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения; -определять режим хранения отделочных мелкоштучных кондитерских изделий; 	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; -организовывать технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -готовить сложные отделочных полуфабрикатов; -контролировать качество и безопасность 	

	<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочие места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами; -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -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; 	
--	--	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области

ситуациях и нести за них ответственность.	ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
КОЛЛЕДЖ**



**Кафедра технологии и
организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор НФ КИУ

 **Т.А. Челнокова**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника - техник-технолог
базовая подготовка

Автор программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Валеева И.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и

горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт.форме
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	255	85	170	42
УП.05.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	-	-	-
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36 (1 неделя)	-	-	-
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	327	85	170	42

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.05.01. Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП 05.01. Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экзамен по модулю (ЭМ)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.						Практика, ч.		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка					Самостоятельная работа	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
			Всего	Лекц. занят.	Лабор. занятия	практ. занятия	в т.ч. в интеракт. форме	Всего			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	255	170	100	44	26	42	85			
ПК 5.1, ПК 5.	Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Казани и Республики Татарстан	36							36		-
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.	Производственная практика (по профилю специальности) на предприятиях общественного питания г. Казани и Республики Татарстан	36									36
Всего:		327	170	100	44	26	42	85	36	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		Уровень освоения
		Аудиторных	Интерактивных	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных десертов				
Тема 1.1 Общая характеристика сложных холодных десертов	Содержание учебного материала 1.Значение десертов в питании 2.Классификация сложных холодных десертов 3.Желирующие вещества, используемые для сложных холодных десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Начертить схему классификации сложных холодных десертов	2		2
Тема 1.2 Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов	1 Содержание учебного материала .Методы контроля качества и безопасности технологических процессов производства сложных холодных десертов 2.Требования к качеству и безопасности сложных холодных десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» Подготовить доклад «Методика проведения органолептической оценки сложных холодных десертов»	2		2
Тема 1.3 Технологические расчеты для производства сложных холодных десертов	Содержание учебного материала 1.Расчет сырья для производства сложных холодных десертов 2.Определение количества порций из заданного количества сырья	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных ситуаций по заданию преподавателя	2		2
Тема 1.4 Нормативная,	Практические занятия Решение производственных ситуаций по расчетам для производства сложных холодных десертов	10	10	2
	Содержание учебного материала 1.Нормативная документация, регулирующая производство сложных холодных			

техническая и технологическая документация регулирующая производство сложных холодных десертов	десертов 2. Действующая техническая документация по производству сложных холодных десертов 3. Технологическая документация (ТК и ТТК) и порядок ее разработки для сложных холодных десертов 4. Порядок разработки и внедрения фирменных и новых холодных десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по использованию нормативной, технической, технологической документации для сложных холодных десертов (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 1.5 Организация производства сложных холодных десертов	Содержание учебного материала 1. Организация рабочих мест по производству сложных холодных десертов 2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для производства сложных холодных десертов и их безопасное использование	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Начертить схему организации рабочего места по производству сложных холодных десертов (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 1.6 Современные приемы оформления десертов	Содержание учебного материала 1. Элементы оформления сложных холодных десертов и их использование 2. Десертные соусы и их использование	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Элементы оформления сложных холодных десертов и их использование»	2		2
	Практические занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертных соусов Приготовить десертные соусы (по заданию преподавателя)	8	8	3
Тема 1.7 Плоды и ягоды свежие и быстро замороженные	Содержание учебного материала 1. Плоды и ягоды свежие 2. Плоды и ягоды с сахаром или вином 3. Плоды и ягоды с молоком, сметаной или сливками 4. Плоды и ягоды быстрозамороженные с сиропом 5. Требования к безопасности и качеству плодов и ягод свежих и быстрозамороженных	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Показатели качества плодов и ягод свежих и быстрозамороженных»	2		1

Тема 1.8 Фруктовые салаты	Практические занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления плодов и ягод свежих и быстрозамороженных Приготовить плоды и ягоды с молоком, сметаной или сливками (по заданию преподавателя)	8	8	3
	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика фруктовых салатов. Соусы для фруктовых салатов 2.Фруктовые салаты-коктейли. Правила сервировки и подачи 3.Требования к безопасности и качеству фруктовых салатов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему фруктовых салатов коктейлей (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления фруктовых салатов Приготовить фруктовые салаты (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.9 Компоты	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика компотов 2.Компоты из свежих плодов, ягод, бахчевых 3.Компоты из консервированных плодов и ягод 4.Компоты из сухофруктов 5.Компоты из быстрозамороженных плодов и ягод 6.Фрукты в сиропе 7.Требования к качеству и безопасности компотов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему компотов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления компотов Приготовить компоты (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.10 Кисели	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика киселей. Классификация по консистенции 2.Кисели из сочных плодов и ягод (клюквы, смородины, вишни. черники и др.) 3.Кисели из клубники, земляники. малины. Ежевики 4.Кисели из яблок, алычи, сливы, абрикосов, кизила 5.Густые кисели (из кураги, яблок, молока) 6.Овсяные кисели 7.Десерты из фрукто-ягодных пюре	4		3

**Тема 1.11
Желе**

	8.Требования к качеству и безопасности киселей			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления киселей (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления киселей Приготовить кисели (по заданию преподавателя)	2	2	2
	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика желе. Желирующие вещества, используемые для желе 2.Желе из плодов и ягод свежих (клюквы, смородины, вишни, земляники, малины) 3.Желе из citrusовых 4.Желе из плодово-ягодных экстрактов, соков, сиропов, молока, миндального молочка 5.Многослойные желе (десерт «Радуга», бланманже и др.) 6.Требования к безопасности и качеству желе	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления желе (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления желе Приготовить желе (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.12 Муссы	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика муссов. Желирующие вещества, используемые для муссов 2.Муссы используемые на основе плодов, ягод, фруктов (клюквенный, земляничный, из citrusовых. абрикосовый и др.) 3.Муссы на манной крупе 4.Муссы на основе шоколада, кофе (кофейный мусс, мусс из белого шоколада, шоколадный мусс) 5.Требования к безопасности и качеству муссов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления муссов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления муссов Приготовить муссы (по заданию преподавателя)	2	2	2

Тема 1.13 Самбуки	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика самбуков. Желирующие вещества используемые для самбуков 2.Ассортимент и технология самбуков (яблочный, абрикосовый, сливовый и др.) 3.Требования к безопасности и качеству самбуков	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления самбуков (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления самбуков Приготовить самбуки (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.14 Кремы	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика кремов. Желирующие вещества используемые для кремов 2.Ассортимент и технология кремов (английский крем, ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный, из цитрусовых, шоколадный английский, сабаньон, шоколадный крем-брюле, боварский крем) 3.Требования к безопасности и качеству кремов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления кремов (по заданию преподавателя)	3		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления кремов Приготовить кремы (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.15 Взбитые сливки	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика взбитых сливок их использование 2.ассортимент и технология взбитых сливок (с орехами, шоколадные, лимонные) 3.Сметана взбитая 4.Требования к безопасности и качеству взбитых сливок	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления взбитых сливок (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления взбитых сливок Приготовить взбитые сливки (по заданию преподавателя)	2	2	2
Тема 1.16 Замороженные	Содержание учебного материала 1.Фруктовый лед (шербеты, сорбеты)			

десерты	2.Граните 3.Требования к безопасности и качеству замороженных десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления замороженных десертов (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления замороженных десертов Приготовить замороженные десерты (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 1.17 Мороженое	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика мороженого. Правила сервировки и подачи мороженого 2.Ассортимент и технология мороженого (мороженое ассорти с консервированными плодами. Мороженое «Сюрприз», мороженое с вином, мороженое «Планета», мороженое «Восток», мороженое «Космос». Мороженое «Северное сияние», «Москва» и др.) 3.Мягкое мороженое 4.Требования к безопасности и качеству мороженого	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления мороженого (по заданию преподавателя)	4		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления мороженого Приготовить мороженое (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 1.18 Десерты из мягкого сыра, творога и прочие десерты	Содержание учебного материала 1.Пасхи 2.Терамису 3.Панакотта 4.Чизкейки 5.Требования к безопасности и качеству десертов из мягкого сыра, творога и прочих десертов	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления десертов из мягкого сыра, творога и прочих десертов (по заданию преподавателя)	4		2
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из мягкого сыра, творога и прочих десертов Приготовить десерты из мягкого сыра, творога и прочих десертов (по заданию преподавателя)	2		2
Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих десертов				

Тема 2.1 Общая характеристика сложных горячих десертов	Содержание учебного материала 1.Классификация сложных горячих десертов 2.Подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов 3.Органолептическая оценка сложных горячих десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Начертить схему классификации сложных горячих десертов	1		2
Тема 2.2 Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов	Содержание учебного материала 1.Методы контроля качества и безопасности технологических процессов производства сложных горячих десертов 2.Требования к качеству и безопасности сложных горячих десертов	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» Подготовить доклад «Методика проведения органолептической оценки сложных горячих десертов»	1		2
Тема 2.3 Технологические расчеты для производства сложных горячих десертов	Содержание учебного материала 1.Расчет сырья для производства сложных горячих десертов 2.Определение количества порций из заданного количества сырья	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных ситуаций по заданию преподавателя	2		1
	Лабораторные занятия Решение производственных ситуаций по расчетам для производства сложных холодных десертов	2		2
Тема 2.4 Нормативная, техническая и технологическая документация регулирующая производство сложных горячих десертов	Содержание учебного материала 1.Нормативная документация, регулирующая производство сложных горячих десертов 2.Действующая техническая документация по производству сложных горячих х десертов 3.Технологическая документация (ТК и ТТК) и порядок ее разработки для сложных горячих десертов 4.Порядок разработки и внедрения фирменных и новых горячих десертов	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклады по использованию нормативной, технической,	2		1

	технологической документации для сложных горячих десертов (по заданию преподавателя)			
Тема 2.5 Организация производства сложных горячих десертов	Содержание учебного материала 1. Организация рабочих мест по производству сложных горячих десертов 2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для производства сложных горячих десертов и их безопасное использование	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Начертить схему организации рабочего места по производству сложных горячих десертов (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.6 Оформление сложных горячих соусов	Содержание учебного материала 1. Элементы оформления сложных горячих десертов и их использование 2. Десертные соусы для сложных горячих десертов и их использование	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Элементы оформления сложных горячих десертов и их использование»	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления сложных горячих десертных соусов Приготовить десертные соусы для сложных горячих десертов (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 2.7 Десерты из вареных фруктов	Содержание учебного материала 1. Общая характеристика сложных горячих десертов из вареных фруктов 2. Ассортимент и технология сложных горячих десертов из вареных фруктов (яблоки с рисом, груши в красном вине, яблоки в красном вине. Фрукты с сахарной глазурью и др.) 3. Требования к качеству и безопасности десертов из вареных фруктов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы приготовления десертов из вареных фруктов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из вареных фруктов Приготовить десерты из вареных фруктов (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 2.8 Фрукты, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты	Содержание учебного материала 1. Фрукты, жаренные в кляре (яблоки в тесте, бананы в кляре, абрикосы в кляре, фрукты в жидком тесте (темпура), фруктовые шашлычки) 2. Фрукты, жаренные на решетке грили (барбекю) 3. Фломбированные фрукты 4. Требования к безопасности и качеству фруктов, жареных в тесте, на гриле,	2		2

	фламбированных фруктов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему фруктов, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления фруктов, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты Приготовить фрукты, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 2.9 Десерты из запеченных фруктов и ягод	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика сложных горячих десертов из запеченных фруктов и ягод 2.Ассортимент и технология десертов из запеченных фруктов и ягод (яблоки печеные, яблоки печеные со взбитыми сливками, яблоки фаршированные морковью, яблоки фаршированные рисом и орехами, яблоки запеченные с творогом, яблоки запеченные с орехами и черносливом, яблоки по-киевски) 3.Требования к безопасности и качеству десертов из запеченных фруктов и ягод	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему десертов из запеченных фруктов и ягод(по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из запеченных фруктов и ягод Приготовить десерты запеченные из фруктов и ягод (по заданию преподавателя)	2		2
Тема 2.10 Десертные фондю	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика десертных фондю. Правила сервировки и подачи 2.Ассортимент и технология десертных фондю (шоколадно апельсиновое фондю, фондю из меренг и малины, фондю с ромом, фондю из персиков, фондю из абрикосов и фиников, кофейное фондю, фондю из белого шоколада, простое шоколадное фондю) 3.Требования к безопасности и качеству десертных фондю	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему десертных фондю (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертных фондю Приготовить десертные фондю (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.11 Суфле и десерты из яичных белков	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика суфле и десертов из яичных белков 2.Ассортимент и технология суфле (ванильное, шоколадное, ореховое, плодое)	2		1

	или ягодное) 2.Ассортимент и технология десертов из яичных белков (меренги, снежки, зефир) 3.Требования к безопасности и качеству суфле и десертов из яичных белков			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему суфле и десертов из яичных белков (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления суфле и десертов из яичных белков Приготовить суфле и десерты из яичных белков (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.12 Пудинги и сладкие каши	Содержание учебного материала 1.Общая характеристика пудингов и сладких каш 2.Ассортимент и технология пудингов (пудинг сухарный, яблочный с орехами, ореховый, шоколадный, апельсиново манный) 2.Сладкие каши 3.Требования к безопасности и качеству пудингов и сладких каш	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему пудингов и сладких каш (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления пудингов и сладких каш Приготовить пудинги и сладкие каши (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.13 Десерты из блинчатого теста	Содержание учебного материала 1..Ассортимент и технология блинчиков (с яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем, блинчики «Сюзет», блинчики с суфле) 2.Требования к безопасности и качеству десертов из блинчатого теста	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему десертов из блинчатого теста (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из блинчатого теста Приготовить десерты из блинчатого теста (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.14 Десерты с бездрожжевым тестом	Содержание учебного материала 1..Ассортимент и технология корзиночек с фруктами (с яблоками, ягодами, плодами, консервированными плодами и ягодами) 2.Бисквитные пальчики, гренки с фруктами, шарлотки 3.Требования к безопасности и качеству десертов с бездрожжевым тестом	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему десертов с бездрожжевым тестом (по заданию	2		1

	преподавателя)			
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов с без дрожжевым тестом Приготовить десерты с без дрожжевым тестом (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.15 Национальные десерты	Содержание учебного материала 1. Татарские национальные десерты (щербеты, баллы корт, кортлы май, пехлебе, бал-май, десерт «Татлы», курага в шоколаде) 2. Русские национальные сладости (сыр яблочный с медом, груши или яблоки в меде. Яблоки запеченные с медом и рисом, манник) 3. Требования к безопасности и качеству национальных десертов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему национальных десертов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления национальных десертов Приготовить национальные десерты (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.16 Восточные сладости	Содержание учебного материала 1. Общая характеристика восточных сладостей 2. Классификация восточных сладостей	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Классификация восточных сладостей»	2		2
Тема 2.17 Разновидности пахлавы	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и технология пахлавы (слоеной, сухумской, бакинской, тбелиской и др.) 2. Требования к безопасности и качеству пахлавы	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему пахлавы (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления пахлавы Приготовить пахлаву (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.18 Нуга	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и технология нуги (лимонная, мандариновая, кунжутная, шоколадная, ореховая, изюмная) 2. Требования к безопасности и качеству нуги	2		2

	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему нуги (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления нуги Приготовить нугу (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.19 Щербеты	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология щербетов (ореховый, с цукатами, боковинский, и др.) 2. Требования к безопасности и качеству щербетов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему щербетов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления щербетов Приготовить щербеты (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.20 Рахат-лукум	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология рахат-лукумов (ванильный, с орехами, шоколадный, фруктовогадный и др.) 2. Требования к безопасности и качеству рахат-лукумов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему рахат-лукумов (по заданию преподавателя)	2		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления рахат-лукумов Приготовить рахат-лукумы (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.21 Грильяж и козинаки	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология грильяжа (миндальный, кунжутный и др) 2.Ассортимент и технология козинаки (из кунжута, из орехов и др.) 3. Требования к безопасности и качеству грильяжа и козинаки	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему грильяжа и козинаки (по заданию преподавателя)	1		1
	Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления грильяжа и козинаки Приготовить грильяж и козинаки (по заданию преподавателя)	1		2
Тема 2.22 Сладости типа шоколадных конфет	Содержание учебного материала 1.Ассортимент и технология сладостей типа мягких конфет (сливочное полено, колбаска сливочная и др.)	2		2

2. Требования к безопасности и качеству сладостей типа мягких конфет			
Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему сладостей типа мягких конфет (по заданию преподавателя)	1		1
Лабораторные занятия Разработать ТК, ТТК для приготовления сладостей типа мягких конфет Приготовить сладости типа мягких конфет (по заданию преподавателя)	1		2

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Нижнекамского района):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению холодных десертов 2. Ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению горячих десертов 3. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой используемой для приготовления холодных десертов 4. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой используемой для приготовления горячих десертов 5. Ознакомление навыками безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов 6. Ознакомление навыками безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов 7. Ознакомление с ассортиментом сложных холодных десертов 8. Ознакомление с ассортиментом сложных горячих десертов 9. Ознакомление с методами приготовления сложных холодных десертов 10. Ознакомление с методами приготовления сложных горячих десертов 11. Ознакомление с вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов 12. Ознакомление с вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов 13. Ознакомление с ассортиментом начинок, соусов, глазурей, для отделки холодных десертов 14. Ознакомление с ассортиментом начинок, соусов, глазурей, для отделки горячих десертов 15. Ознакомление умениями оформления и техники безопасности декорирования сложных холодных десертов 16. Ознакомление умениями оформления и техники безопасности декорирования сложных горячих десертов 17. Ознакомление умениями сервировки и подачи сложных холодных десертов 	6	3	1
			, 2, 3

18. Ознакомление умениями сервировки и подачи сложных горячих десертов 19. Ознакомление умениями оценки качества и безопасности сложных холодных десертов 20. Ознакомление умениями оценки качества и безопасности сложных горячих десертов 21. Ознакомление умениями разработки технологической документации для сложных холодных десертов 22. Ознакомление умениями разработки технологической документации для сложных горячих десертов		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Нижнекамского района): 1. Овладение навыками по организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов 2. Овладение навыками по организации рабочих мест по приготовлению горячих десертов 3. Овладение навыками выбирать и безопасно пользоваться с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой используемой для приготовления холодных десертов и горячих десертов 4. Овладение навыками безопасной эксплуатации, технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов и горячих десертов 5. Овладение навыками разработки ассортимента сложных холодных десертов и горячих десертов 6. Овладение методами приготовления сложных холодных десертов и горячих десертов 7. Овладение навыками вариантами сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов и горячих десертов 8. Овладение навыками разработки ассортиментов начинок, соусов, глазурей, для отделки холодных десертов и горячих десертов 9. Овладение навыками правильного оформления и техники безопасности декорирования сложных холодных десертов и горячих десертов 10. Овладение навыками сервировки и подачи сложных холодных десертов и горячих десертов 11. Овладение навыками оценки качества и безопасности сложных холодных десертов и горячих десертов 12. Овладение навыками разработки технологической документации для сложных холодных десертов и горячих десертов	6	3 1 ,2.3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3.3. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по модулю, мультимедиа и интерактивные материалы, видео-лекции, материалы справочного характера и нормативные документы, глоссарий, технические и программные средства обеспечения модуля);

2. Практические занятия – решение задач, работа в малых группах при выполнении лабораторных работ, решение расчетных задач и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.3 Технологические расчеты для производства сложных холодных десертов

Практическая работа № 1 «Решение производственных ситуаций по расчетам для производства сложных холодных десертов» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 10 часов

Тема 1.6 Оформление сложных горячих соусов

Практическая работа № 2 «Разработать ТК, для приготовления десертных соусов» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 8 часов

Тема 1.7 Фрукты и ягоды свежие и быстро замороженные

Практическая работа № 3 «Разработать ТК, для приготовления плодов и ягод свежих и быстрозамороженных». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 8 часов

Тема 1.8 Фруктовые салаты

Лабораторная работа № 1 «Разработать ТК, ТТК для приготовления фруктовых салатов», «Приготовить фруктовые салаты (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа

Тема 1.9 Компоты

Лабораторная работа № 2 «Разработать ТК, ТТК для приготовления компотов», «Приготовить компоты (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.10 Кисели

Лабораторная работа № 3 «Разработать ТК, ТТК для приготовления киселей», «Приготовить кисели (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.11 Желе

Лабораторная работа № 4 «Разработать ТК, ТТК для приготовления желе», «Приготовить желе (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.12 Муссы

Лабораторная работа № 5 «Разработать ТК, ТТК для приготовления муссов», «Приготовить муссы (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.13 Самбуки

Лабораторная работа № 6 «Разработать ТК, ТТК для приготовления самбуков», «Приготовить самбуки (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.14 Кремы

Лабораторная работа № 7 «Разработать ТК, ТТК для приготовления кремов», «Приготовить кремы (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов - 2 часа.

Тема 1.15 Взбитые сливки

Лабораторная работа № 8 «Разработать ТК, ТТК для приготовления взбитых сливок», «Приготовить взбитые сливки (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.16 Замороженные десерты

Лабораторная работа № 9 «Составить таблицу «Классификация восточных сладостей»». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.17 Мороженое

Лабораторная работа № 10. «Разработать ТК, ТТК для приготовления мороженого. Приготовить мороженое (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 1.18 Десерты из мягкого сыра, творога и прочие десерты

Лабораторная работа № 11. «Разработать ТК, ТТК для приготовления мороженого. Приготовить мороженое (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.3 Технологические расчеты для производства сложных горячих десертов

Лабораторная работа № 12. «Решение производственных ситуаций по расчетам для производства сложных холодных десертов». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.6 Оформление сложных горячих соусов

Лабораторная работа № 13. «Разработать ТК, ТТК для приготовления сложных горячих десертных соусов. Приготовить десертные соусы для сложных горячих десертов (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.7 Десерты из вареных фруктов

Лабораторная работа № 14. «Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из вареных фруктов. Приготовить десерты из вареных фруктов (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.8 Фрукты, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты

Лабораторная работа № 15. «Разработать ТК, ТТК для приготовления фруктов, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты. Приготовить фрукты, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.9 Десерты из запеченных фруктов и ягод

Лабораторная работа № 16 «Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из запеченных фруктов и ягод. Приготовить десерты запеченные из фруктов и ягод (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.10 Десертные фондю

Лабораторная работа № 17. «Разработать ТК, ТТК для приготовления десертных фондю. Приготовить десертные фондю (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.11 Суфле и десерты из яичных белков

Лабораторная работа № 18 «Разработать ТК, ТТК для приготовления суфле и десертов из яичных белков. Приготовить суфле и десерты из яичных белков (по заданию преподавателя). Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.12 Пудинги и сладкие каши

Лабораторная работа № 19 «Разработать ТК, ТТК для приготовления пудингов и сладких каш

Приготовить пудинги и сладкие каши (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.13 Десерты из блинчатого теста

Лабораторная работа № 20. «Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов из блинчатого теста. Приготовить десерты из блинчатого теста (по

заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 2 часа.

Тема 2.14 Десерты с без дрожжевым тестом

Лабораторная работа № 21. «Разработать ТК, ТТК для приготовления десертов с без дрожжевым тестом. Приготовить десерты с без дрожжевым тестом (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.15 Национальные десерты

Лабораторная работа № 22. «Разработать ТК, ТТК для приготовления национальных десертов. Приготовить национальные десерты (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.17 Разновидности пахлавы

Лабораторная работа № 23. «Разработать ТК, ТТК для приготовления пахлавы. Приготовить пахлаву (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.18 Нуга

Лабораторная работа № 24. «Разработать ТК, ТТК для приготовления нуги. Приготовить нугу (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.19 Щербеты

Лабораторная работа № 25 «Разработать ТК, ТТК для приготовления щербетов. Приготовить щербеты (по заданию преподавателя)» Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.20 Рахат-лукум

Лабораторная работа № 26 «Разработать ТК, ТТК для приготовления рахат-лукумов. Приготовить рахат-лукумы (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.21 Грильяж и козинаки

Лабораторная работа № 27 «Разработать ТК, ТТК для приготовления грильяжа и козинаки. Приготовить грильяж и козинаки (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

Тема 2.22 Сладости типа шоколадных конфет

Лабораторная работа № 28 «Разработать ТК, ТТК для приготовления сладостей типа мягких конфет. Приготовить сладости типа мягких конфет (по заданию преподавателя)». Работа в малых группах, коллективное обсуждение полученных результатов. – 1 час.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

4.1. Требования к минимальному материально-техническому Обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений).

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический;
сложное оборудование: электропловтенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник ВИТЕК, кофемолка VT-1546 SR, **особо сложное оборудование:**плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ,

пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический PHB 0711L, мясорубка MM-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vertex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
 2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
 3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
 4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
 5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
 6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
 7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
 8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
 9. Гарант. Информационно-правовая система
- Обязательные профессиональные базы данных и информационные

справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно - законодательные акты:

Рекомендуемая литература

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675-ст.
6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. [ГОСТ 30524-2013](#) «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. [ГОСТ 32692-2014](#) «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

Основная литература:

31. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932177>

32. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

33. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

Дополнительная литература

34. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091181>

35. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932996>

36. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

Периодические издания:

Вопросы питания;

Общепит: бизнес и искусство;

Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>

2. Электронная библиотека <http://books.ru>

3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]
<http://www.rsl.ru>

4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки
<http://www.nlr.ru:8101/online.html>

6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан
<http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов принимаются дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная практика (по профилю специальности), по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-рассчитывать массу сырья для приготовления холодного десерта; -готовить сложные холодные десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -готовить отделочные виды теста для сложных холодных десертов; -оформлять и отделять сложные холодные десерты; -контролировать качество и безопасность готовой продукции; -органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции;	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ и практических занятий; -тестирования, контрольных работ по темам МДК; -оценки самостоятельной работы студентов; Решение ситуационных задач по организации рабочих мест. Зачеты по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

	-оформлять документацию;	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать массу сырья для приготовления горячего десерта; -готовить сложные горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -готовить отделочные виды теста для сложных горячих десертов; -оформлять и отделять сложные горячие десерты; -контролировать качество и безопасность готовой продукции; -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</p>	<p>образовательной программы</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	

осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа

**ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

**Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев
Квалификация выпускника – техник-технолог**

базовая подготовка

Автор программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Илюхина С.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) и составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения вида профессиональной деятельности (далее - ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2. Требования к результатам освоения

В результате изучения профессионального опыта обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт. интерак. форме
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	180	60	120	30
УП.06.01 Учебная практика	18	-	-	-
ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	18	-	-	-
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	216	60	120	30

1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.06.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП.06.01 Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Экзамен по модулю (ЭМ)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и 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	лекции й	практические занятия, я,	в т.ч. в интеракт. форме	всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК9, ПК6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	180	120	80	40	30	60			
ПК6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Учебная практика	18							18	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК9, ПК6.1, ПК6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	18								18
	Всего:	216	120	40		30	60		36	

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	Объем часов	в т.ч. в интеракт. форме	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации				
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства		42	6	
Тема 1.1. Основные показатели производства	Содержание			
	1.	Основные положения. Отраслевые особенности организации общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.	8	1
	2.	Характеристика предприятий общественного питания. Планирование деятельности предприятий общественного питания		
	Практические занятия			
	1	1. Устный опрос. 2. Выступление с сообщениями презентацией. 3. Составление таблиц, классификация предприятий по: - формам собственности; - размерам; - характеру деятельности; - отраслевой принадлежности; - доминирующему фактору; - правовому статусу. 3. Расчет показателей динамики производства.	2	3
Самостоятельная работа				
	1. Подготовка к устному опросу на тему «Основные показатели производства». Подготовка презентаций на тему: 1. Миссия предприятий общественного питания. 2. Специализированные рестораны. 3. Сезонные кафе. 4. Студенческие столовые.	4	3	

		5. Комбинаты питания.			
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	Содержание		6		1
	1	Выпуск продукции и ее реализация. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах.			
	2	Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.			
	Практические занятия		4	2	2,3
	1	1. Устный опрос. 2. Планирование производственной мощности, пропускной способности зала программы и оборота предприятия питания. 3. Нормирование и планирование товарных запасов. 4. Определение потребности в сырье для выполнения производственной программы.			
Самостоятельная работа		4		3	
	Подготовка к устному опросу по теме «Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота». Методика планирования производственной программы и товарооборота на предприятиях общественного питания.				
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание		6		1
	1	Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции.			
	2	Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.			
	Практические занятия		4	4	2,3
	1	1. Устный опрос. 2. Расчет количества продуктов и составление заданий бригадам поваров. 3. Составление схемы проведения контроля структурного подразделения и сотрудников. Разработка рекомендаций по результатам контроля. Принятие управленческих решений в производственных ситуациях. 4. Составление план-меню. 5. Расчет выхода полуфабрикатов.			
Самостоятельная работа		4		3	
	Подготовка к устному опросу по теме «Оперативное планирование работы»				

		производства». Раскрыть проблемы, возникающие при определении оперативного планирования на предприятиях общественного питания			
Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.			58	10	
Тема 2.1 Организация работы производственных цехов.	Содержание				
	1	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.	6		
	2	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха.	4		
	3	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	6		1
	4	Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях ОП. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.	4		
	5	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.	4		
	Практические занятия				
1	1. Устный опрос. 2. Выступление с презентацией. 3. Составление план-схем: - планировка рабочих мест для ручной доочистки картофеля и корнеплодов.; - организация производства мясных полуфабрикатов; - организация рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом; - организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов; - организация производства полуфабрикатов из мяса и рыбы; - организация рабочих мест для доработки полуфабрикатов и обработки зелени; - организация производства горячего цеха; - организация производства холодного цеха; - организация производства горячего цеха; - организация производства кулинарного цеха;	10	8	2,3	

		- организация производства кондитерского цеха; - организация вспомогательных производственных помещений; - организация раздаточных			
	Самостоятельная работа				
		Подготовка к устному опросу по теме «Организация работы производственных цехов». Подготовка к презентации на тему: 1. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. 2. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. 3. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. 4. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. 5. Организация работы птицегольевого цеха. 6. Особенности работы мясо-рыбного цеха. 7. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. 8. Организация работы горячего цеха. 9. Организация работы холодного цеха. 10. Организация работы кулинарного цеха.	12		3
Тема 2.2 Организация труда персонала на производстве.	Содержание				
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживание рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.	6		1
	2	Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда.			
	Практические занятия				
	1	1. Устный опрос. 2. Составление графиков выхода на работу сотрудников ПОП 3. Фотохронометраж рабочего процесса 4. Расчет выработки одного работника. 5. Расчет норм выработки. 6. Составление резюме	2	2	2,3
	Самостоятельная работа				
		Подготовка к устному опросу по теме «Организация труда персонала на			

		производстве». Составить хронометраж рабочего времени.	4		3
Раздел 3. Организация работы трудового коллектива.			30	4	
Тема 3.1 Организация работы в бригадах (командах).	Содержание		2		1
	1	Производственная бригада. Организационные признаки бригады. Техно-технологические признаки. Типы бригад. Задачи и цели бригады. Материальная ответственность.			
	Практические занятия		2	2	2,3
	1	1. Устный опрос. 2. Вступление с презентацией. 3. Составление таблиц: классификация бригад по организационным, технологическим и экономическим признакам. 4. Деловая игра «Восемь ключевых ролей бригады»			
Самостоятельная работа		4		3	
	Подготовка к устному опросу по теме «Организация работы в бригадах (командах)». Подготовка презентации на тему: 1. Производственная бригада. 2 Этапы решения задач в бригаде. 3. Принципы планирования работ бригады.				
Тема 3.2 Оценка результатов труда работников	Содержание		2		1
	1	Индивидуальные результаты выполнения работы. Критерии выполнения работ. Поощрение работников.			
	Практические занятия		2		3
	1	1. Устный опрос. 2. Вступление с презентацией. 3 Работа с Трудовым Кодексом РФ (составление таблиц).			
Самостоятельная работа		4		3	
	Подготовка к устному опросу по теме «Оценка результатов труда работников». Подготовка презентации на тему: 1. Поведение – критерий оценки результатов работников. 2 Личные качества - критерий оценки результатов работников.				
Тема 3.3 Правовое положение работника в организации.	Содержание		6		1
	1	Должностная инструкция. Учет использования рабочего времени. Табель учета рабочего времени. Обучение персонала на рабочем месте.			
Практические занятия					

	1	1. Устный опрос. 2. Вступление с презентацией 3. Составление должностных инструкций 4. Оформление табеля использования рабочего времени	2	2	3
	Самостоятельная работа				
		Подготовка к устному опросу по теме «Правовое положение работника в организации. Учет заработной платы». Изучение сущности заработной платы, форм и систем оплаты труда, принципов начисления и документального оформления заработной платы. Подготовка к презентации на тему: 1. Развитие персонала. 2. Стажировка. 3. Корпоративная культура.	6		3
Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.			26	4	
Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.	Содержание				
	1	Общие положения. Предварительный, текущий контроль. Инструкция по охране труда (ОТ). Виды инструктажей по ОТ, порядок проведения, оформление. Ответственность за нарушение требований ОТ.	4		1
	Практические занятия				
	1	1. Устный опрос 2. Составление программ для вводного и первичного инструктажа по ОТ. 3. Работа с ТК РФ, КоАП РФ, УК РФ (составление таблиц).	2	2	2,3
	Самостоятельная работа				
		Подготовка к устному опросу по теме «Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда».	4		3
Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.	Содержание				
	1	Общие понятия. Показатель качества продукции. Характеристики показателей качества. Оценка качества продукции общественного питания.	4		1
	Практические занятия				
		1. Устный опрос 2. Работа с СанПин для предприятий ОП (составление таблиц). 3. Составление схемы контроля продукции на предприятиях ОП. 4. Нахождение критически контрольных точек на предприятии ОП. 5. Определение показателей качества продукции ОП (составление таблицы)	2	2	2,3
	Самостоятельная работа				
		Подготовка к устному опросу по теме «Контроль за обеспечением	4		3

		работниками требований безопасности готовой продукции производства». Составление таблицы «Физические факторы в пищевых продуктах, создающие риски потребителю».			
Тема 4.3 Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание		2		1
	1	Параметры, признаки, условные характеристики качества. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.			
	Практические занятия		2		3
	1	1. Устный опрос 2. Разработка, ведение технологической документации и журналов контроля технологических процессов. 3. Оформление Удостоверения о качестве.			
Самостоятельная работа		2		3	
1	Подготовка к устному опросу по теме «Контроль за качеством приготовления продукции производства». Составление таблицы « Показатели качества»				
Раздел 5 Документационное обеспечение управления			24	6	
Тема 5.1. Документирование управленческой деятельностью	Содержание		6		1
	1	Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты, технические условия.			
	Практические занятия		4	4	2,3
	1	1. Устный опрос 2. Работа с ГОСТ Р, ТУ, ТР, СТО (составление таблиц) 3. Составление и оформление технологических карт, технико-технологических карт и инструкций.			
Самостоятельная работа		4		3	
	Подготовка к устному опросу по теме «Документирование управленческой деятельностью». Изучить нормативную документацию ПОП				
Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.	Содержание		4		1
	1	Первичная учетная документация в общественном питании. Порядок и составление бухгалтерской отчетности на предприятиях ОП. Учет и система оплаты труда.			
	Практические занятия				
	1	1 Устный опрос. 2. Составление:			

	<ul style="list-style-type: none"> - требование в кладовую; - журнала учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей в места хранения; - накладной на передачу готовой продукции в места хранения; <p>3. Расчет заработной платы.</p>	2	2	2,3
	Самостоятельная работа	4		3
	Подготовка к устному опросу по теме «Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания»			
Итого по МДК 06.01.		180		
Учебная практика		18		
Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Республики Татарстан):				
<p>1. Ознакомление соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации</p> <p>2. Ознакомление с соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования</p> <p>3. Ознакомление с применением в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами (расчет выхода продукции в ассортименте; учет табеля рабочего времени работников; расчет заработной платы и экономических показателей; ознакомление с структурой издержкой производства и пути снижения затрат).</p> <p>4. Ознакомление с планированием работы исполнителей в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации, и должностными инструкциями работников (организация рабочих мест в производственных помещениях).</p> <p>5. Ознакомление с организацией работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями (принципы разработки должностных обязанностей и графиков работы).</p> <p>6. Ознакомление с определением состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы (показателями и способами оценки качества</p>				

<p>выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации)</p> <p>7. Ознакомление с приемами делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации (нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира)</p> <p>8. Ознакомление с различными методами контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля.</p> <p>9. Ознакомление с принятием управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами (принципами и видами планирования работы бригады (команды); основными приемами организации работы исполнителей; разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации, согласно формы документов и порядка их заполнения).</p> <p>10. Ознакомление с оформлением учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета (оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией).</p>			
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамск и Республики Татарстан):</p>	<p>18</p>		
<p>1. Овладение навыками соответствия разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации</p> <p>2. Овладение навыками соответствия планирования основных показателей деятельности организации методике планирования</p> <p>3. Овладение навыками применения в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами (расчет выхода продукции в ассортименте; учет табеля рабочего времени работников; расчет заработной платы и экономических показателей; структуры издержки производства и пути снижения затрат).</p> <p>4. Овладение навыками планирования работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации, и должностными инструкциями работников (организация</p>			

рабочих мест в производственных помещениях).

5. Овладение навыками организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями (разработка должностных обязанностей и графиков работы)

6. Овладение навыками определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы (оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации)

7. Овладение навыками приема делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации (нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира)

8. Овладение навыками методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля.

9. Овладение навыками принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами (принципы и виды планирования работ бригады (команды); приемы организации работы исполнителей; разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации, согласно формы документов и порядка их заполнения).

10. Овладение навыками оформлением учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета (оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией).

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).

3.3 Образовательные технологии

При реализации аудиторной учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы);

2. Практические занятия – решение задач, работа с НТД, разработка ТК, ТТК, составление таблиц, схем как индивидуально, так и в малых группах, разбор конкретных ситуаций и т.д.;

3. Активные и интерактивные формы проведения занятий – работа в малых группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач, диспуты, творческие задания и т.д.

В рамках профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 2.1 Организация работы производственных цехов– практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 2.2 Организация труда персонала на производстве – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 3.1 Организация работы в бригадах (командах). Деловая игра «Восемь ключевых ролей бригады» – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 3.3 Правовое положение работника в организации – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства – практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 5.1. Документирование управленческой деятельностью– практическое занятие, работа в малых группах;

Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях ОП – практическое занятие, работа в малых группах.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) .

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система

9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))

2.ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)

3.Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации от 18.12.2006 № 230-ФЗ (принят ГД ФС РФ 24.11.2006) (ред. от 01.09.2013)

2.Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 N 146-ФЗ (принят ГД ФС РФ 16.07.1998) (ред. от 02.11.2013) Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N 117-ФЗ (принят ГД ФС РФ 19.07.2000) (ред. от 25.11.2013) (с изм. и доп., вступающими в силу с 03.12.2013)

3.Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (ред. 25.11.2013).

4. О бухгалтерском учете: Федер. закон от 21.11.1996г. № 129-ФЗ (в ред. от 28.11.2011) // Собрание законодательства РФ. - 1996. - № 48. - Ст. 5369. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

5.О бухгалтерском учете: Федер. закон от 06.12.2011 № 402–ФЗ // Собрание законодательства РФ. –2011.– № 50.– Ст. 7344 – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М, 2012.]

4. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации. Федер. закон от 19.06.1992 № 3085-1 (в ред. от 23.04.12) // Российская газета. – 1997. - № 136. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М, 2012.]

5. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению. Утверждены приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94н (в ред. от 08.11.2010) // Финансовая газета. - 2000. - № 46. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]

6. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства Финансов Российской Федерации от 29.07.1998 г. № 34н (в ред. от 24.12.2010) // Российская газета. Ведомственное приложение. - 1998. - № 208. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]
7. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008). Утверждено приказом Министерства Финансов Российской Федерации от 06.10.2008 № 106н (в ред.от 27.04.2012) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2008. - № 44. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]
8. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99). Утвержденное Приказом Минфина РФ от 06.07.99 № 43-н, с изменениями от 08.11.2010 г. № 142н // Российская газета. - 1999. - № 6. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.]
9. Положение о безналичных расчетах в Российской Федерации: утв. ЦБ РФ от 03.10.2002 № 2–П (ред. от 12.12.2011) // Вестник Банка РФ. – 2001. – № 74. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2012.]
10. Положение о порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации: утв. ЦБ РФ от 12.10.2011 № 373-П (ред. от 12.12.2011) // Вестник Банка РФ. – 2011. – № 64. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2012.]
11. Постановление Госкомстата РФ от 24 марта 1999 г. № 20 «Об утверждении Порядка применения унифицированных форм первичной учетной документации» // Финансовая газета. - 1999. - №. 23 - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2012.];

Основная литература

12. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019 - 176 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
13. Мазилкина, Е.И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 197 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=46866>

Дополнительная литература

14. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.- Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=96776>
15. Организация производства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Иванов [и др.]; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430886>

16. Организация производства [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Л. С. Леонтьева [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437780>

17. Михалева, Е. П. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431066>

18. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>

19. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>

20. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости.

Интернет – ресурсы

1. <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. <http://www.klerk.ru>. -информационный портал Клерк.Ру - все о бухгалтерском учете.

Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ 06 Организация работы структурного подразделения сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации по которому принимается дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная практика (по профилю специальности), по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; - соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами; 	Устный опрос, интерактивные формы (практикум с обсуждением в группе; проверка домашнего задания), решение задач, разработка НТД, ТК, ТТК, ТИ, составление таблиц, выступление с презентацией, составление плана-меню, составление схем организации рабочих мест в производственных помещениях,
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителям	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников.	составление графиков входа на работу,
ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы; - демонстрация приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации; 	фотохронометраж, составление должностных инструкций, введение табеля учета рабочего времени, расчет заработной плат,
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущие наблюдения за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами; 	расчет экономических показателей. Дифференцированный зачет по учебной практике профессионального модуля
ПК 6.5. Вести учетно-отчетную документацию	- оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета;	Дифференцированный зачет по производственной практике

		профессионального модуля. Комплексный
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов	- систематический анализ лекционных конспектов; - устный опрос, интерактивные формы (практикум с обсуждением в группе; проверка домашнего задания), решение задач, разработка НТД, ТК, ТТК, ТИ, составление таблиц, вступление с презентацией, составление план-меню, составление схем
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	организации рабочих мест в производственных помещениях, составление графиков входа на работу, фотохронометраж, составление должностных инструкций, введение табеля учета рабочего времени, расчет заработной плат, расчет экономических показателей.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- оценка на защите отчета по практике - накопительная оценка за решения

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	нестандартных ситуаций на учебной практике; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	- характеристика - накопительная оценка за решения нестандартных ситуаций на производственной практике - использование электронных источников. - наблюдение за навыками работы в глобальных,



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Колледж**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ
Директор НФ КИУ**

 **Т.А. Челнокова**

Рабочая программа

**ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе основного общего образования)**

Срок получения СПО по ППССЗ – 3года 10месяцев

Квалификация выпускника – техник-технолог

базовая подготовка

Автор программы: преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания Башкирова Т.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	44
V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	49

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, с присвоением рабочей профессии **16675 Повар** (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** с присвоением рабочей профессии **16675 Повар** и соответствующих профессиональными (ВРП) и общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ВРП 7.1 Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей

ВРП 7.2 Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы

ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них

ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)

ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий

ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога

ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса

ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки

ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия

ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

– процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

– первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.2. Требования к результатам освоения

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

приобрести практический опыт:

– разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса рыбы и птицы

– расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

– организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;

- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы,
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятия общественного питания;
- приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом;
- приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса;
- приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса;
- приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса;
- приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса;
- приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении полуфабрикатов;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
- 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- 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.
- основные приемы тепловой обработки;
- общие сведения по технологии приготовления супов, условия и сроки хранения;
- технологический процесс приготовления соусов, рецептуры их, использование;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей;

- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

1.3. Количество часов на освоение программы

Наименование профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.			
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная	
			Всего	в т.ч. акт.интеракт. форме
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса	90	30	60	15
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	180	60	120	30
УП.07.01 Учебная практика	360 (10 недель)	-	-	-
ПП.07.01Производственная практика (по профилю специальности)	180 (5 недель)	-	-	-
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	810	90	180	45

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса	Дифференцированный зачет (ДЗ)
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Дифференцированный зачет (ДЗ)
УП.07.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПП.07.01Производственная (по профилю специальности) практика	Дифференцированный зачет (ДЗ)
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экзамен квалификационный (ЭК)

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ВРП) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ВРП 7.1	Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей
ВРП 7.2	Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы
ВРП 7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них
ВРП 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч.

	отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ВРП 7.5	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий
ВРП 7.6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога
ВРП 7.7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса
ВРП 7.8	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки
ВРП 7.9	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия
ВРП 7.10	Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч.						Практика, ч.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка					Самостоятельная работа	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	лекц. занятия	практ. занятия	лаборат. занятия	в т.ч. в интеракт. форме	Всего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ВРП 7.1, ВРП 7.2, ВРП 7.3, ВРП 7.4, ВРП 7.5, ВРП 7.6, ВРП 7.7, ВРП 7.8, ВРП 7.9, ВРП 7.10	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса	90	60	40	8	12	15	30		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ВРП 7.1, ВРП 7.2, ВРП 7.3, ВРП 7.4, ВРП 7.5, ВРП 7.6, ВРП 7.7, ВРП 7.8, ВРП 7.9, ВРП 7.10	МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	180	120	80	10	30	30	60		

ВРП 7.1, ВРП 7.2, ВРП 7.3, ВРП 7.4, ВРП 7.5, ВРП 7.6, ВРП 7.7, ВРП 7.8, ВРП 7.9, ВРП 7.10	УП 07.01 Учебная практика на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Республики Татарстан	360							360	-
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ВРП 7.1, ВРП 7.2, ВРП 7.3, ВРП 7.4, ВРП 7.5, ВРП 7.6, ВРП 7.7, ВРП 7.8, ВРП 7.9, ВРП 7.10	ПП 07.01 Производственная (по профилю специальности) практика на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Республики Татарстан	180								180
Всего:		810	180	120	18	42	45	90	360	180

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	в т.ч. в интеракт.форме	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса				
Тема 1.1	Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов			
	1.Характеристика сырья 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов 3.Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями 4.Простые формы нарезки картофеля и корнеплодов: кулинарное использование полуфабрикатов 5.Режимы хранения полуфабрикатов 6.Отходы, образующиеся при обработке картофеля и корнеплодов, их рациональное использование	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему механической кулинарной обработки картофеля и овощей	2		3
	Практические занятия 1.Органолептическая оценка качества овощей 2. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов, простые формы нарезки картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки)	2	2	2
Тема 1.2	Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей			
	1.Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, тыквенных. Томатных овощей 2.Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных) 3.Кулинарное использование овощей различной формы нарезки 4.Рациональное использование отходов	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические схемы механической кулинарной обработки капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей	2		3
	Практические занятия 1. Механическая кулинарная обработка луковых, капустных, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей Подготовка белокочанной капусты, кабачков, баклажанов, перца, помидор к фаршированию.	2	2	2

Тема 1.3	Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных, бобовых, зерновых, десертных овощей и пряной зелени	4		1			
	1.Технологический процесс механической кулинарной обработки салатных, шпинатных, бобовых, зерновых, десертных овощей и пряной зелени, их кулинарное использование 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих, сушеных, соленых, маринованных и консервированных грибов 3.обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных и квашеных овощей						
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему механической кулинарной обработки салатных, шпинатных, бобовых, зерновых, десертных овощей и пряной зелени	2		3			
Тема 1.4	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	4		1			
	1.Характеристика сырья 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом: размораживание рыбы, вымачивание соленой рыбы; снятие чешуи, удаление головы, плавников. Потрошение и промывание 3.Особенности обработки некоторых видов рыб 4.Использование рыбных пищевых отходов 5.Требования к качеству обработанной рыбы						
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему «Обработка рыбы с костным скелетом»				2		3
	Практические занятия 1.Оценка качества полуфабрикатов. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Приготовление разных видов панировок: мучной, сахарной, белой; приготовление лезона. Приемы приготовления простой и двойной панировок. Требования к качеству полуфабрикатов; условия и сроки их хранения.				4		2
Тема 1.5	Механическая кулинарная обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом	4		1			
	1.Характеристика сырья 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород; особенности обработки стерляди 3.Требования к качеству обработки рыбы						
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему «Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом»				2		3
	Лабораторные занятия 1. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом: для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.				2	2	2
Тема 1.6	Приготовление основных рыбных полуфабрикатов						

	<p>1.Основные приемы, используемые при приготовлении рыбных полуфабрикатов: нарезка, панирование, маринование</p> <p>2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре, на открытом огне</p> <p>3.Требования к качеству полуфабрикатов</p> <p>4.Условия и сроки хранения полуфабрикатов</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления основных полуфабрикатов из рыбы</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом: для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.</p>	2	2	2
Тема 1.7	<p>Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее</p>			
	<p>1.Приготовление рыбной котлетной массы</p> <p>2.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, хлебцы</p> <p>3.Требования к качеству полуфабрикатов</p> <p>4.Условия сроки хранения полуфабрикатов</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета, хлебцев. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.</p>	1		2
Тема 1.8	<p>Механическая кулинарная обработка говядины, баранины, свинины</p>			
	<p>1.Характеристика сырья</p> <p>2.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, зачистка от загрязнений и клейм, обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка, жиловка, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем обработки говядины, баранины, свинины</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Оценка качества поступившего мяса.</p>	1	1	2
Тема 1.9	<p>Разделка говядины, баранины, свинины</p>			1

	<p>1.Разделка говяжьих полутуш и четвертин; полутуш свинины, туш баранины.</p> <p>2.Обвалка отрубов, жиловка.</p> <p>3.Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов</p> <p>4.Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему разделки говядины, баранины. свинины</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Разделка говядины, баранины, свинины. Изучение качества крупнокусковых полуфабрикатов, их кулинарного использования.</p>	1	1	2
Тема 1.10	<p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса</p>			
	<p>1.Приемы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов: нарезка, рыхление, отбивание, панирование</p> <p>2.крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины для варки, жарки и тушения.</p> <p>3.порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для припускания, жарки и тушения</p> <p>4.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для жарки и тушения.</p> <p>5.требования к качеству полуфабрикатов; условия и сроки хранения</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Требования к качеству приготовления крупнокусковых, порционных и мелко кусковых полуфабрикатов из мяса»</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление основных порционных натуральных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных, зраз натуральных, мяса духового.</p> <p>2.Приготовление порционных панированных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ромштекса, котлет отбивных, шницеля отбивного.</p> <p>3.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бефстроганов, азу, поджарки, гуляша, плова, рагу, мяса для шашлыков.</p>	1	1	2
Тема 1.11	<p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса</p>			
	<p>1.Технологический процесс приготовления натуральной рубки и полуфабрикатов из нее: бифштекса рубленного, шницеля натурального рубленного, котлет натуральных рубленных, люля-кебаб. Фрикаделек для первых блюд</p> <p>2.Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, шницелей, зраз рубленных, тефтелей, фрикаделек для вторых блюд, котлет московских, киевски, бараньих, домашних. Требования к качеству полуфабрикатов: условия и сроки их хранения</p> <p>3.Виды технологического оборудования и инвентаря, используемых при обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов</p>	2		2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса (бифштекса рубленного, зраз рубленных)</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. 2. Изучение условий и сроков их хранения. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее: бифштекса рубленного, котлет натуральных рубленных, шницеля натурального рубленного, люля-кебаб. 3. Оценка качества полуфабрикатов; изучение условий и сроков их хранения .</p>	1	1	2
Тема 1.12	<p>Обработка субпродуктов, их использование</p>	2		1
	<p>1. Характеристика сырья. 2. Способы и приемы обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание. 3. Ассортимент, приготовление, кулинарное использование, и требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов; обработанных языка, печени, почек, рулек, голяшек, легких; очищенных от пленки и панированных мозгов; вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени; обработанных свиных ножек и телячьих хвостов; опаленных поросячьих ушей; фарша для печеночных оладий. 4. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. 5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. 6. Охлаждение и замораживание, хранение полуфабрикатов из мясных субпродуктов.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц «Требования к качеству основных полуфабрикатов из субпродуктов»</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. 2. Оценка качества полуфабрикатов из мясных субпродуктов. 3. Изучение условий и сроков их хранения. 4. Изучение оборудования и инвентаря, используемого для производства мясных полуфабрикатов.</p>	1	1	2
Тема 1.13	<p>Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.</p>	2		1
	<p>1. Характеристика сырья. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, потрошение, мытье, обсушивание, заправка в кармашек. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки кроликов; способы и виды разруба тушек на части.</p>			

	<p>4.Обработка пищевых отходов птицы и их использование.</p> <p>5.Особенности обработки дичи.</p> <p>6.Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кроликов.</p> <p>7.Приготовление полуфабрикатов из птицы и кроликов целыми тушками. Заправка птицы в кармашек.</p> <p>8.Полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель по-столичному.</p> <p>9.Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы и кроликов: рагу, кролик на вертеле.</p> <p>10.Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Оценка качества сырья.</p> <p>2.Приготовление полуфабрикатов целыми тушками: тушки птицы , заправленные в кармашек; тушки кроликов, разрубленные на две и четыре части.</p>	1	1	2
Тема 1.14	<p>Рубленые полуфабрикаты из птицы и кроликов</p>	2		1
	<p>1.Технология приготовления котлетной массы из птицы и кроликов.и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков. 2.Требования к качеству полуфабрикатов; условия и сроки их хранения.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на основные рубленые блюда из птицы и кроликов</p>	4		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному.</p> <p>2.Оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>3.Изучение условий и сроков хранения полуфабрикатов.</p>	1	1	2
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск				
Тема 2.1	<p>Приготовление бульонов и отваров</p>	2		1
	<p>1.Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров.</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.</p> <p>3.Технологический процесс варки бульонов и отваров, их разновидности: бульон костный, бульон мясо-костный, мясной, бульон из птицы, бульон рыбный, отвар грибной, отвар овощной, отвар фруктовый, бульон из концентратов промышленного производства.</p> <p>4.Правила и режимы варки, нормы закладки продуктов. 5.Требования к качеству.</p> <p>6.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>7.Правила охлаждения, замораживания, разогревания и хранения бульонов и отваров</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	2		3

	Составить технологическую схему механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов			
	Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчет сырья с учетом сезона, кондиций сырья. 3.Составление технологических карт и схем приготовления супов.	1		2
Тема 2.2	Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов	2		1
	1.Классификация заправочных супов. 2.Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. 3.Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассеровки и ее введение, заправка супов, доведение до вкуса. 4.Особенности приготовления щей (из свежей и квашеной капусты с картофелем и без картофеля, щей суточных, щей по-уральски). 5.Особенности приготовления борщей (борща, борща с капустой и картофелем, борща с черносливом и грибами, московского, сибирского, украинского, флотского). 6.Особенности приготовления рассольников (по-домашнему, ленинградского, московского). Особенности приготовления солянок (сборной мясной, рыбной, грибной). 7.Особенности приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями (супа картофельного, супа картофельного с мясными фрикадельками, супа картофельного с макаронными изделиями, супа-лапши домашней, супа с крупой и др.). 8.Требования к качеству супов. Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска супов. 9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных заправочных супов. 10.Правила охлаждения, замораживания, разогревания, хранения и реализации супов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем правил варки заправочных супов (по заданию преподавателя)	2		3
	Лабораторные занятия 1.Приготовление и отпуск основных заправочных супов. Оценка качества приготовленных супов.	2	2	2
Тема 2.3	Приготовление основных молочных, пюреобразных, холодных и сладких супов	2		1
	1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. 2.Особенности приготовления молочных супов (с макаронными изделиями, с крупами, с овощами).			

	<p>3. Особенности приготовления супов-пюре (супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из зеленого горошка, супа-пюре из птицы и др.)</p> <p>4. Особенности приготовления холодных супов (окрошки мясной, окрошки сборной мясной, окрошки овощной, борща холодного, свекольника, щей зеленых с яйцом).</p> <p>5. Особенности приготовления сладких супов (из свежих плодов, из смеси сухофруктов, из клюквы и яблок).</p> <p>6. Требования к качеству супов. Способы сервировки, варианты оформления, особенности отпуска супов.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт молочных, пюреобразных холодных и сладких супов (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1. Приготовление и отпуск супов: молочных, пюреобразных, холодных, сладких. 2. Оценка качества приготовленных супов.</p>	2	2	2
Тема 2.4	<p>Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов</p>			
	<p>1. Соусы: понятие, назначение, классификация, ассортимент, характеристика, пищевая ценность. 2. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов; требования к их качеству. 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов. 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов. Правила их безопасного использования. 5. Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления основных соусов и их производных (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Практические занятия 1. Работа со сборником технических нормативов. 2. Расчеты количества соусов для отпуска блюд, изготовляемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции.</p>	2		2
Тема 2.5	<p>Приготовление основных горячих и холодных соусов</p>			
	<p>1. Ассортимент, технологические процессы приготовления. 2. Требования к качеству, температура отпуска, кулинарное использование горячих соусов массового спроса: красного основного, белого основного на мясном и рыбном бульонах, грибных, сметанных, молочных, яично-масляных соусов. 3. Особенности приготовления, использование, требования к качеству их производных.</p>	2		1

	<p>4.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству, температура отпуска, кулинарное использование холодных соусов массового спроса: соусов на уксусе, соусов на растительном масле, сладких соусов на основе фруктового пюре, сока, сиропов; соусов на основе готовых соусов промышленного производства.</p> <p>5.Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование заправок на основе уксуса, растительного масла и горчицы; масляных смесей на основе сливочного масла.</p> <p>6.Способы сервировки, варианты оформления блюд основными холодными и горячими соусами.</p> <p>7.Режимы хранения и реализации.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления основных горячих и холодных соусов (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Практические занятия 1.Составление технологических карт на приготовление основных соусов массового спроса. 2.Составление технологических схем</p>	1		2
Тема 2.6	<p>Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление и оформление основных блюд из овощей и грибов</p> <p>1.Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. 2.Классификация блюд и гарниров из овощей, грибов. 3.Кулинарное использование овощей в зависимости от технологических свойств. 4.Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, рыбы, птицы. 5.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. 6.Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. 7.Ассортимент и технологические процессы приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей : отварных (картофеля отварного, картофеля отварного с луком или грибами, картофеля в молоке, картофельного пюре, отварных овощей с маслом или соусом); припущенных (овощей припущенных в молочном или сметанном соусе); тушеных (капуста тушеной, капусты тушеной с грибами, свеклы тушеной в сметане или соусе, рагу из овощей, картофеля, тушенного с грибами в сметане); жареных (картофеля жареного основным способом и во фритюре, тыквы, кабачков, баклажан, помидор жареных, жареных изделий из овощей: котлет, крокет, зраз, оладьев); запеченных (запеканок : картофельной, капустной, морковной с творогом,кабачков, цветной капусты, запеченной под соусом). Особенности сервировки, варианты оформления блюд. Требования к качествам у блюд. 8.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей и грибов. 9.Правила их безопасного использования</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на основные блюда и гарниры из овощей, грибов (по</p>	2		3

	заданию преподавателя)			
	Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчеты сырья, определение количества порций основных блюд и гарниров из овощей, грибов 3.Составление и оформление технологических карт и схем.	1		2
Тема 2.7	Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление основных блюд			
	1.Значение и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. 2.Классификация блюд. 3.Ассортимент, технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп: каши (рассыпчатые, вязкие, жидкие), изделия из каш (крупеники, запеканки, котлеты, биточки, пудинги). 4.Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых (бобовые отварные, гороховое пюре, бобовые в соусе). 5.Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (макаронные изделия отварные, макароны с сыром, брынзой или творогом, запеченные блюда из макаронных изделий: макаронник, лапшевник с творогом). 6.Требования к качеству блюд. 7.Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на основные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (по заданию преподавателя)	2		3
	Лабораторные занятия 1.Приготовление и отпуск основных блюд массового спроса круп, бобовых и макаронных изделий. 2.Приготовление соусов, используемых при приготовлении и отпуске блюд.	2		2
Тема 2.8	Классификация, характеристика основных блюд из рыбы			
	1.Значение и пищевая ценность блюд из рыбы в питании. 2.Классификация, характеристика и ассортимент блюд из рыбы. 3.Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. 4.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. 5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на основные блюда из рыбы (по заданию преподавателя)	2		3
	Лабораторные занятия 1.Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы	2	2	2

	2.Оценка качества сырья и кулинарной продукции.			
Тема 2.9	Приготовление и оформление основных блюд из рыбы			
	1.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из рыбы: отварной основным способом и на пару; припущенной (припущенной с соусами белым основным, паровым, белое вино, томатным, рыбы,припущенной по-русски); тушеной; жареной (основным способом, рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы, аренной во фритюре, рыбы в тесте жареной; запеченной (рыбы, запеченной с картофелем по-русски, рыбы, запеченной под молочным соусом). Из рыбной котлетной массы (котлет, биточков, зраз, тефтелей.) 2.Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из рыбы. 3.Режимы хранения и реализации.	2		12
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц «Требования к качеству основных блюд из рыбы»	2		3
	Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчеты сырья на заданное количество порций с учетом кондиций сырья. Составление и оформление технологических карт и схем. 3.Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. 4.Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд. 5.Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	1	1	2
Тема 2.10	Классификация, характеристика основных блюд из мяса и субпродуктов			
	1.Значение и пищевая ценность блюд из мяса и субпродуктов. 2.Классификация, характеристика и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. 3.Правила выбора мясного сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. 4.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. 5.Правила порционирования, оформления, отпуска блюд. 6.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из мяса и субпродуктов.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц «Требования к качеству основных блюд из мяса»	2		3
	Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчеты сырья, гарниров, соусов, определение количества порций блюд массового спроса из мяса с учетом сезона, вида, кондиции.	1	1	2

	3. Составление технологических карт и схем.			
Тема 2.11	Приготовление и оформление основных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов			
	1. Правила варки, припускания мяса и субпродуктов для вторых блюд, определение кулинарной готовности. 2. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из отварного и припущенного мяса и субпродуктов: отварных мясных продуктов (сосисок, сарделек, вареной колбасы, ветчины) порциями; мяса отварного, баранины отварной с овощами; языков, мозгов, вымени отварных; котлет натуральных паровых. 3. Рекомендуемые гарниры и соусы. 4. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварного, припущенного мяса и субпродуктов. 5. Режимы хранения и реализации.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по теме « Особенности приготовления и подачи традиционных русских блюд из мяса и субпродуктов»	2		3
Тема 2.12	Лабораторные занятия			
	1. Приготовление блюд массового спроса из отварного и припущенного мяса. 2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3. Оценка качества кулинарной продукции.	2		2
	Приготовление и оформление основных блюд из жареного мяса и субпродуктов			
Тема 2.12	1. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками), температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. 2. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из жареного мяса и субпродуктов: сосиски, сардельки, колбаса жареные, окорок жареный с помидорами или луком, бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные и отбивные, эскалоп, шницель отбивной, ромштекс бефстроганов, поджарка, шашлыки из баранины, говядины или свинины, печень жареная, печень по-строгановски, почки жареные с помидорами или лимонным соком. 3. Рекомендуемые гарниры, соусы. 4. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из жареного мяса и субпродуктов. 6. Режимы хранения и реализации.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт основных блюд из жареного мяса и субпродуктов	2		3
	Лабораторные занятия			
	1. Приготовление блюд массового спроса из жареного мяса. 2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3. Оценка качества кулинарной продукции.	2	2	2

Тема 2.13	Приготовление и оформление основных блюд из тушеного мяса и субпродуктов				
	1.Общая характеристика тушеных блюд из мяса и субпродуктов. Правила тушения. 2.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из тушеного мяса и субпродуктов: говядины, тушенной крупными кусками; мяса духового; зраз отбивных; жаркого по-домашнему; баранины тушеной с овощами; ; рагу; азу; плова; гуляша; почек по-русски; субпродуктов в соусе. 3.Рекомендуемые гарниры и соусы. 4.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из запеченного мяса: запеканки картофельной с мясом, макаронника с мясом или с субпродуктами, говядины, запеченной под луковым соусом, баранины, запеченной под молочным соусом, солянки сборной мясной на сковороде. 5.Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 6.Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из тушеного мяса и субпродуктов. Режимы хранения и реализации.	2		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт основных блюд из тушеного мяса и субпродуктов (по заданию преподавателя)	2			3
	Лабораторные занятия 1.Приготовление блюд массового спроса из тушеного и запеченного мяса. 2.Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3.Оценка качества кулинарной продукции	2	2		2
Тема 2.14	Приготовление и оформление основных блюд из рубленого мяса				
	1.Правила жарки блюд из рубленого мяса (натуральных, из котлетной массы). 2.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд из рубленого мяса: бифштекса рубленого; шницеля натурального рубленого; котлет натуральных рубленых; люля-кебаб; котлет полтавских; изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, зраз, биточков паровых, биточков по-казацки, тефтелей). 3.Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам из рубленого мяса 4.. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 5.Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из рубленого мяса. 6.Режимы хранения и реализации.	2		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологически карт основных блюд из рубленого мяса (по заданию преподавателя)	2			
	Лабораторные занятия 1.Приготовление блюд массового спроса из натуральной рубленой массы и котлетной массы. 2.Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3.Оценка качества кулинарной продукции	1			2

Тема 2.15	Классификация, характеристика основных блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика			
	1.Значение и пищевая ценность блюд из птицы, кролика в питании. 2.Классификация, характеристика и ассортимент блюд. 3.Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. 4.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. 5.Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. 6.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из домашней птицы, кролика	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления основных блюд из сельскохозяйственной птицы, кроликов (по заданию преподавателя)	2		3
	Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчеты сырья, гарниров, соусов, определение количества порций блюд массового спроса из сельскохозяйственной птицы и кроликов с учетом сезона, вида, кондиции. 3.Составление технологических карт и схем.	1	1	2
Тема 2.16	Приготовление и оформление основных блюд из отварной и припущенной птицы, кролика			
	1.Правила варки и припускания птицы, кролика. 2.Определение готовности, порционирования. 3.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд из птицы, кролика: кур отварных; кролика отварного; цыплят припущенных; филе куриного парового. 4.Рекомендуемые гарниры и соусы. 5.Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 6.Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из отварной и припущенной птицы, кролика. 7.Режимы хранения и реализации. 8.Приготовление и оформление основных блюд из жареной птицы. 9.Правила жарки птицы целыми тушками, порционирование. Особенности приготовления блюд из филе. 10.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству основных блюд из птицы: цыплят- табака;котлет натуральных и панированных, щницеля столичного. 11.Рекомендуемые гарниры и соусы. 12.Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из тушеной птицы (рагу из птицы, кролика или субпродуктов, плова из птицы или кролика). 13.Ассортимент и технологические процессы приготовления блюд из рубленой птицы (котлет рубленых, биточков рубленых паровых). 14.Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2		1

	15. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд массового спроса из жареной птицы. Режимы хранения и реализации.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем основных блюд из отварной и припущенной птицы, кролика (по заданию преподавателя)	2		3
	Лабораторные занятия 1. Приготовление блюд массового спроса из отварной и припущенной птицы, кролика 2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3. Оценка качества кулинарной продукции	1	1	2
Тема 2.17	Приготовление и оформление основных блюд из яиц			
	1. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству блюд массового спроса из яиц: отварных (яиц вареных «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яичной каши); жареных (яичницы натуральной и с различными продуктами; омлетов натуральных, смешанных, фаршированных); запеченных (яиц, запеченных под соусом, омлетов, драчены). 2. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. 3. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из яиц. Режимы хранения и реализации	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц «Оформление основных блюд из яиц»	2		3
	Лабораторные занятия 1. Приготовление блюд массового спроса из яиц. 2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3. Оценка качества кулинарной продукции	1	1	2
Тема 2.18	Приготовление и оформление основных блюд из творога.			
	1. Значение и пищевая ценность блюд из творога. 2. Подготовка творога к кулинарному использованию. 3. Ассортимент и технологические процессы, требования к качеству блюд из творога: творога с молоком, сливками или сметаной, творожной массы; сырников, сырников с морковью, вареников ленивых, пудингов, запеканок. 4. Требования к качеству блюд из творога. 5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из творога. 6. Режимы хранения и реализации.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Оформление основных блюд из творога»	2		3
	Лабораторные занятия 1. Приготовление блюд массового спроса из творога. 2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд. 3. Оценка качества кулинарной продукции	1	1	2
Тема 2.19	Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусок			

	<p>1.Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании, пищевая ценность.</p> <p>2. Классификация, характеристика и ассортимент холодных блюд и закусок.</p> <p>3.Температурный и санитарный режим приготовления. 4.Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>5.Оценка их качества.</p> <p>6.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.</p> <p>7.Требования к приготовлению, оформлению.</p> <p>8.Отпуск холодных блюд и закусок.</p> <p>9.Нормы отпуска блюд, правила порционирования.</p> <p>10.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных блюд и закусок.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на основные холодные блюда и закуски (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1.Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса 2.Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.20	<p>Приготовление и оформление бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p>			
	<p>1.Классификация и характеристика бутербродов. 2.Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов.</p> <p>3. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра.</p> <p>4.Правила подготовки хлебобулочных изделий, хлеба, гастрономических продуктов.</p> <p>5.Принципы и варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов.</p> <p>6.Ассортимент, технологические процессы производства, требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных бутербродов открытых и закрытых, горячих бутербродов, рыбных, мясных, гастрономических продуктов, масла сливочного, сыра порциями.</p> <p>7.Ассортимент и технологические процессы приготовления, оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>8.Правила упаковки бутербродов.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат «Приготовление и отпуск бутербродов» (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1.Приготовление и оформление бутербродов и порционных гастрономических продуктов 2.Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.21	<p>Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса</p>			

	<p>1. Общие правила приготовления, оформления и отпуска салатов и винегретов массового спроса. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических правил при их приготовлении.</p> <p>3. Ассортимент, технологические процессы приготовления, оформления и отпуска основных салатов: из сырых овощей (летнего, витаминного, из свеклы с черносливом, орехами, чесноком, из белокочанной капусты, из морков и др.); из вареных овощей (картофельного, картофельного с яблоками, картофельного с грибами); винегретов (овощного, с сельдью, с морской капустой); салатов с рыбой, мясом, птицей (рыбного, мясного, столичного); фруктовых; салата «Цезарь», салата греческого.</p> <p>4. Рекомендуемые заправки и соусы.</p> <p>5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи салатов.</p> <p>6. Режимы хранения и реализации.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение материала по теме «Технологический процесс приготовления салатов и винегретов массового спроса». Составление технологических схем. (по заданию преподавателя)</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия 1. Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса 2. Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.22	<p>Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы, мяса, птицы</p>			
	<p>1. Ассортимент, технологические процессы приготовления, требования к качеству холодных закусок из овощей, грибов, яиц: икры из кабачков (баклажанов), икры овощной, икры грибной, помидоров фаршированных, маринованных (соленых) грибов с луком, капусты квашеной, капусты провансаль, маринованной свеклы, яиц под майонезом с гарниром, фаршированных яиц.</p> <p>2. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных холодных закусок.</p> <p>3. Ассортимент и технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбы: икры, малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, рыбных консервов, ассорти рыбного, сельди с гарниром, сельди рубленой, рыбы под майонезом, жареной рыбы под маринадом.</p> <p>4. Ассортимент и технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса и птицы: ветчины с гарниром, ассорти мясного, мяса или птицы отварных или жареных с гарниром, филе птицы под майонезом, студней, паштета из печени.</p> <p>5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи холодных закусок из овощей и грибов, яиц, рыбы, мяса, птицы.</p> <p>6. Режимы хранения и реализации.</p>	2		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблиц «Требования к качеству холодных закусок из овощей, грибов, яиц из рыбы, мяса, птицы»</p>	2		3

	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы, мяса, птицы</p> <p>2. Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.23	<p>Классификация сладких блюд. Технологические процессы приготовления холодных сладких блюд.</p> <p>1. Значение и пищевая ценность сладких блюд в питании.</p> <p>2. Классификация, ассортимент и характеристика сладких блюд.</p> <p>3. Предварительная подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.</p> <p>4. Характеристика желирующих веществ (крахмалов, желатина, пектина и др.)</p> <p>5. Ассортимент и технологические процессы приготовления холодных сладких блюд (плодов и ягод свежих и быстрозамороженных, компотов, желированных сладких блюд: киселей из плодов и ягод свежих, молочных киселей, желе, муссов и самбуков . Общие правила их порционирования, оформления, отпуска.</p> <p>6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных сладких блюд.</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации основных сладких блюд»</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление и оформление основных сладких блюд</p> <p>2. Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.24	<p>Ассортимент и технологические процессы приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>1. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд (яблоков печеных, яблоков, запеченных с творогом, яблок с рисом, яблок в тесте жареных, пудингов.</p> <p>2. Способы сервировки и варианты оформления и отпуска горячих сладких блюд.</p> <p>3. Требования к качеству горячих сладких блюд. 4. Условия и сроки хранения и реализации.</p> <p>5. Ассортимент и технологические процессы приготовления горячих и холодных напитков массового спроса: чая, кофе, кофейных напитков, какао, шоколада, морсов.</p> <p>6. Требования к качеству напитков массового спроса.</p> <p>7. Способы сервировки, варианты оформления и подачи напитков массового спроса.</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных горячих сладких блюд</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>1. Приготовление и оформление горячих сладких блюд</p> <p>2. Оценка качества кулинарной продукции</p>	1	1	2
Тема 2.25	<p>Классификация и характеристика основных мучных блюд и изделий</p> <p>1. Значение и пищевая ценность мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий в питании.</p> <p>2. Классификация, ассортимент и характеристика мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. 3. Характеристика сырья и его подготовка для мучных изделий.</p>	4		1

	<p>4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества.</p> <p>5.Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.</p> <p>6. Разрыхлители теста.</p> <p>7.Способы рыхления теста</p> <p>8.. Виды теста и его использование.</p> <p>9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд и изделий.</p>						
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления мучных блюд и изделий (по заданию преподавателя)</p>	2		3			
	<p>Практические занятия 1.Работа со сборниками технических нормативов. 2.Расчеты сырья для мучных изделий заданного количества.</p>	2	2	2			
Тема 2.26	<p>Приготовление основных мучных блюд (гарниров) из пресного теста</p>	4		1			
	<p>1.Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации основных мучных блюд из пресного теста: пельменей отварных, жареных, запеченных, вареников отварных, запеченных; мантов, лапши, профитролей, клецек, тарталеток, блинов и оладий на соде.</p> <p>2.Технология приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд.</p> <p>3.Дефекты изделий: причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>4.Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов.</p> <p>5.Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из пресного теста</p>						
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления мучных блюд (гарниров) из пресного теста</p>				2		3
	<p>Лабораторные занятия Приготовление мучных блюд и гарниров из пресного теста</p>				1	1	2
Тема 2.27	<p>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</p>	4		1			
	<p>1.Схема технологического процесса приготовления дрожжевого теста для блинов, оладий, пиццы. 2.Технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий, пиццы.</p> <p>3.Дефекты изделий: причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>4.Способы сервировки, варианты оформления и подачи основных блюд из дрожжевого теста.</p>						
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста и изделий из него</p>				2		3
	<p>Лабораторные занятия Приготовление мучных блюд из дрожжевого теста</p>				1	1	2
Тема 2.28	<p>Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него</p>						

	<p>1. Технологический процесс приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него: замес, брожение, разделка, расстойка теста, формование изделий. расстойка, отделка поверхности изделий, выпечка, охлаждение и реализация изделий.</p> <p>2. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста и их характеристика: пирожки печеные, пирожки жареные, пончики, пироги.</p> <p>3. татарские национальные мучные изделия: треугольники, бэжкэн (пирожки), сумса, вак-бэлиш, перемячи.</p> <p>4. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения и реализации изделий.</p> <p>5. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>6. Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий.</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него</p>	1		2
Тема 2.29	<p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него</p>			
	<p>1. Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него: замес опары, брожение опары, замес теста, брожение теста, разделка теста, формование изделий, расстойка и отделка поверхности изделий, выпечка, охлаждение, реализация.</p> <p>2. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста и их характеристика: ватрушки, расстегаи, пироги закрытые, кулебяки. Татарские национальные мучные изделия из дрожжевого опарного теста: губадия с мясом, губадия с кортом, паштеты.</p> <p>3. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения и реализации изделий.</p> <p>4. Дефекты изделий, причины возникновения, меры их предупреждения.</p> <p>5. Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий.</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него</p>	2		3
	<p>Лабораторные занятия Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него</p>	1		2
Тема 2.30	<p>Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него</p>			
	<p>1. Технологический процесс приготовления пресного сдобного теста.</p> <p>2. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста и их характеристика: ватрушки, сочни с творогом, пирожки. 3. Татарские национальные мучные изделия из пресного сдобного теста: элеш с птицей, чай-бэлиш, зур – бэлиш</p>	4		1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления пресного сдобного теста и изделий из него</p>	1		3
	<p>Лабораторные занятия Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него</p>	1	1	2

Тема 2.31	Фарши для мучных изделий.			
	1. Технологический процесс приготовления фаршей для мучных изделий: мясного с луком, мясного с яйцом, мясного с рисом, рыбного, рыбного с рисом и визигой, картофельного с грибами, из свежей капусты, морковного, морковного с яйцом, творожного; фаршей для национальных мучных изделий.	4		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических схем приготовления фаршей для мучных изделий (по заданию преподавателя)	1		3
	Лабораторные занятия Приготовление национальных мучных изделий	1	1	2

Учебная практика Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Республики Татарстан)		
1. Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем 2. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем 3. Ознакомление с организацией работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем 4. Ознакомление с организацией работы горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем 5. Ознакомление с организацией работы холодного цеха технологическим оборудованием, инвентарем 6. Ознакомление с организацией работы складских помещений и безопасной эксплуатации тары 7. Ознакомление с организацией работы мучного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем 8. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря 9. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья для приготовления блюд массового спроса 10. Формирование навыков оценки качества сырья по стандарту 11. Ознакомление с организацией рабочих мест 12. Ознакомление с механической кулинарной обработкой традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовкой пряных и зеленых овощей; подготовкой полуфабрикатов из них	360	1, 2, 3

<p>13. Ознакомление с механической кулинарной обработкой рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготовкой полуфабрикатов из них</p> <p>14. Ознакомление с механической кулинарной обработкой мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготовкой полуфабрикатов из них</p> <p>15. Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов)</p> <p>16. Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлению основных гарниров и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p> <p>17. Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога</p> <p>18. Формирование навыков по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовлению и оформлению салатов и винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса</p> <p>19. Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления основных сладких блюд, напитков</p> <p>20. Ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий</p> <p>21. Формирование навыков по оценке качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий</p> <p>22. Ознакомление с условиями хранения сырья и полуфабрикатов, и соблюдением сроков реализации готовой продукции</p>		
<p>Производственная (по профилю специальности) практика Виды работ (на предприятиях общественного питания г. Нижнекамска и Республики Татарстан):</p> <p>1. Овладение навыками организации работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>2. Овладение навыками организации работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>3. Овладение навыками организации работы мясного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>4. Овладение навыками организации работы горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p>	<p>180</p>	<p>1, 2, 3</p>

<p>5. Овладение навыками организации работы холодного цеха технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>6. Овладение навыками организации работы складских помещений и безопасной эксплуатации тары</p> <p>7. Овладение навыками организации работы мучного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>8. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>9. Овладение навыками разработки ассортимента поступающего сырья для приготовления блюд массового спроса</p> <p>10. Овладение навыками оценки качества сырья по стандарту</p> <p>11. Овладение навыками самостоятельной организации рабочего места для механической кулинарной обработкой традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовкой пряных и зеленых овощей, подготовкой полуфабрикатов из них, рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготовкой полуфабрикатов из них, приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).</p> <p>12. Овладение навыками механической кулинарной обработкой традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовкой пряных и зеленых овощей; подготовкой полуфабрикатов из них</p> <p>13. Овладение навыками механической кулинарной обработкой рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготовкой полуфабрикатов из них</p> <p>14. Овладение навыками механической кулинарной обработкой мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготовкой полуфабрикатов из них</p> <p>15. Овладение навыками разработки ассортимента и технологии приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов)</p> <p>16. Овладение навыками разработки ассортимента и технологии приготовления зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлению основных гарниров и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p> <p>17. Овладение навыками разработки ассортимента и технологии приготовления основных блюд из рыбы, мяса,</p>		
---	--	--

<p>субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога</p> <p>18. Овладение навыками приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовлению и оформлению салатов и винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса</p> <p>19. Овладение навыками разработки ассортимента и технологии приготовления основных сладких блюд, напитков</p> <p>20. Овладение навыками разработки ассортимента и технологии приготовления мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий</p> <p>21. Овладение навыками оценки качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий</p> <p>22. Овладение навыками соблюдения условий хранения сырья и полуфабрикатов, соблюдением сроков реализации готовой продукции</p>		
Всего:	540	

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).

3.3. Образовательные технологии

При реализации учебной работы используются следующие формы проведения занятий:

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, мультимедиа и интерактивные материалы, материалы справочного характера и нормативные документы, технические и программные средства обеспечения модуля);

2. Практические занятия – устный опрос, интерактивные формы (практикум с обсуждением в группе; проверка домашнего задания), решение тестов, работа со сборниками рецептов, расчет сырья с учетом сезона, кондиций сырья, составление технологических карт и технологических схем, приготовление и отпуск блюд массового спроса, оценка качества сырья и кулинарной продукции.

3. Лабораторные занятия - приготовление блюд, работа в малых группах

4. Активные и интерактивные формы проведения занятий – решение ситуационных заданий, решение ролевых ситуационных заданий, выполнение сквозных задач, повторное выполнение ситуационных заданий на компьютерах с использованием составления технической документации (ТК, ТТК, ТС) просмотр и обсуждение справочных материалов, олимпиады и т.д.

В рамках освоения профессионального модуля предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов

Практические занятия, работа в малых группах

1. Органолептическая оценка качества овощей
2. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов, простые формы нарезки картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки) (2 часа).

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей

Практические занятия, работа в малых группах

1. Механическая кулинарная обработка луковых, капустных, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных овощей Подготовка белокочанной капусты, кабачков, баклажанов, перца, помидор к фаршированию (2 часа).

Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом

Лабораторные занятия, работа в малых группах

Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом: для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения (2 часа)

Тема 1.6 Приготовление основных рыбных полуфабрикатов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом: для варки, припускания и жарки. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения. (2 часа)

Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка говядины, баранины, свинины

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Оценка качества поступившего мяса. (1 час)

Тема 1.9 Разделка говядины, баранины, свинины

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Разделка говядины, баранины, свинины. Изучение качества крупнокусковых полуфабрикатов, их кулинарного использования. (1 час)

Тема 1.10 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление основных порционных натуральных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных, зраз натуральных, мяса духового.

2. Приготовление порционных панированных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ромштекса, котлет отбивных, шницеля отбивного.

3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: бефстроганов, азу, поджарки, гуляша, плова, рагу, мяса для пашлыков. (1 час)

Тема 1.11 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.

2. Изучение условий и сроков их хранения.

Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее: бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых, шницеля натурального рубленого, люля-кебаб.

3. Оценка качества полуфабрикатов; изучение условий и сроков их хранения. (1 час)

Тема 1.12 Обработка субпродуктов, их использование

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.

2. Оценка качества полуфабрикатов из мясных субпродуктов.

3. Изучение условий и сроков их хранения.

4. Изучение оборудования и инвентаря, используемого для производства мясных полуфабрикатов. (1 час)

Тема 1.13 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Оценка качества сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками: тушки птицы, заправленные в кармашек; тушки кроликов, разрубленные на две и четыре части. (1 час)

Тема 1.14 Рубленые полуфабрикаты из птицы и кроликов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлет натуральных, котлет панированных, шницеля по-столичному.
2. Оценка качества полуфабрикатов.
3. Изучение условий и сроков хранения полуфабрикатов. (1 час)

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

Тема 2.2 Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и отпуск основных заправочных супов. Оценка качества приготовленных супов. (2 часа)

Тема 2.3 Приготовление основных молочных, пюреобразных, холодных и сладких супов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и отпуск супов: молочных, пюреобразных, холодных, сладких.
2. Оценка качества приготовленных супов. (2 часа)
3. Составление и оформление технологических карт и схем.

Тема 2.7 Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление основных блюд

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и отпуск основных блюд массового спроса круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Приготовление соусов, используемых при приготовлении и отпуске блюд. (2 часа)

Тема 2.8 Классификация, характеристика основных блюд из рыбы

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и отпуск основных блюд из рыбы
2. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. (2 часа)

Тема 2.9 Приготовление и оформление основных блюд из рыбы

Практические занятия, работа в малых группах

1. Работа со сборниками технических нормативов.
2. Расчеты сырья на заданное количество порций с учетом кондиций сырья. Составление и оформление технологических карт и схем.

3. Приготовление и отпуск блюд массового спроса из отварной, жареной, тушеной и запеченной рыбы.

4. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд.

5. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. (1 час)

Тема 2.10 Классификация, характеристика основных блюд из мяса и субпродуктов

Практические занятия, работа в малых группах

1. Работа со сборниками технических нормативов.

2. Расчеты сырья, гарниров, соусов, определение количества порций блюд массового спроса из мяса с учетом сезона, вида, кондиции.

3. Составление технологических карт и схем. (1 час)

Тема 2.12 Приготовление и оформление основных блюд из жареного мяса и субпродуктов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление блюд массового спроса из жареного мяса.

2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд.

3. Оценка качества кулинарной продукции. (2 часа)

Тема 2.13 Приготовление и оформление основных блюд из тушеного мяса и субпродуктов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление блюд массового спроса из тушеного и запеченного мяса.

2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд.

3. Оценка качества кулинарной продукции-2 часа

Тема 2.15 Классификация, характеристика основных блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика

Практические занятия, работа в малых группах

1. Работа со сборниками технических нормативов. 2. Расчеты сырья, гарниров, соусов, определение количества порций блюд массового спроса из сельскохозяйственной птицы и кроликов с учетом сезона, вида, кондиции.

3. Составление технологических карт и схем. (1 час)

Тема 2.16 Приготовление и оформление основных блюд из отварной и припущенной птицы, кролика

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление блюд массового спроса из отварной и припущенной птицы, кролика

2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд.

3. Оценка качества кулинарной продукции-(1 час)

Тема 2.17 Приготовление и оформление основных блюд из яиц

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление блюд массового спроса из яиц.

2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд.

3. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.18 Приготовление и оформление основных блюд из творога.

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление блюд массового спроса из творога.

2. Приготовление гарниров и соусов, используемых при приготовлении блюд.

3. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.19 Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусок

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.20 Приготовление и оформление бутербродов и порционных гастрономических продуктов

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и оформление бутербродов и порционных гастрономических продуктов

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.21 Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и оформление салатов и винегретов массового спроса

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.22 Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы, мяса, птицы

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и оформление основных холодных закусок из овощей, грибов, яиц, из рыбы, мяса, птицы

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.23 Классификация сладких блюд. Технологические процессы приготовления холодных сладких блюд

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и оформление основных сладких блюд

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.24 Ассортимент и технологические процессы приготовления горячих сладких блюд

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление и оформление горячих сладких блюд

2. Оценка качества кулинарной продукции-1 час

Тема 2.25 Классификация и характеристика основных мучных блюд и изделий

Практические занятия, работа в малых группах

1. Работа со сборниками технических нормативов.
2. Расчеты сырья для мучных изделий заданного количества. (2 часа)

Тема 2.26 Приготовление основных мучных блюд (гарниров) из пресного теста

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление мучных блюд и гарниров из пресного теста (1 час)

Тема 2.27 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление мучных блюд из дрожжевого теста (1 час)

Тема 2.30 Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него

Лабораторные занятия

1. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него (1 час)

Тема 2.31 Фарши для мучных изделий

Лабораторные занятия, работа в малых группах

1. Приготовление национальных мучных изделий (1 час)

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows) Azure Dev Tools for Teaching.

2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений) .

3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).

4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).

5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10.

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, занятий семинарского и практического типа:

– **простое оборудование:** специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический;

– **сложное оборудование:** электрополотенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе WH-8с, весы электронные настольные фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник ВИТЕК, кофемолка VT-1546 SR;

– **особо сложное оборудование:** плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник-витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический PNB 0711L, мясорубка MM-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx, шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vertermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка MOULINEX, машина вакуумная упаковочная GEMLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.

Помещение для самостоятельной работы:

компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью.

Программное обеспечение:

1. ОС MSWindows 10 (Операционная система MSWindows)
2. MSOffice 2016 (Офисный пакет приложений)
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов AdobeAcrobatReaderDC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер MozillaFirefox (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (Свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).
6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-LiteMegaCodecPack 10 и выше (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).
7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
8. Консультант Плюс. Информационно-правовая система
9. Гарант. Информационно-правовая система

Обязательные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. edu.ieml.ru ([https:// edu.ieml.ru](https://edu.ieml.ru))
2. ИНФРА–М (<http://znanium.com/catalog/>)
3. Электронно-образовательная среда КИУ(idp.ieml.ru)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические и технические документы:

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.
11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред.

Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

Основная литература

31. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2019. – 208 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438611>

32. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437750>

33. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934353>

Дополнительная литература

34. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. – М.: Русайнс, 2019. – 113 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/9329962>

35. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина

Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

36. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

37. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>

38. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва: КноРус, 2019. — 302 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931505>

39. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932177>

40. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Периодические издания

Вопросы питания;
Общепит: бизнес и искусство;
Ресторанные ведомости

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, с присвоением профессии 16675 Повар сначала изучаются междисциплинарные курсы МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление сырья для блюд массового спроса, МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск принимаются дифференцированный зачет, затем реализуется концентрировано учебная и производственная (по профилю специальности) практика. по окончании которых составляются отчеты, заполняются дневники, характеристики профессиональной деятельности (аттестационный лист) с печатью и подписью руководителя структурного подразделения предприятия.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВРП 7.1. Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей	<ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности рабочих мест; - показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой; - показатели качества обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов; - показатели качества обработки, нарезки, формовки сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов; - точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов; - показатели качества и безопасности полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени; - показатели климатического режима хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени. 	<p>Текущий контроль в форме: устный опрос, тестирование, доклад, выполнение практических и лабораторных работ, составление технологических схем, технологических карт.</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике профессионального модуля</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике профессионального модуля.</p>
ВРП 7.2. Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов в соответствии с требованиями; - показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья; - показатели правильности обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; - показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из рыбы; 	<p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p> <p>Защита курсового проекта.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; - определение показателей режима хранения полуфабрикатов из рыбы. 	
<p>ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, подготавливать полуфабрикаты из них</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - показатели правильности подготовки туш мяса к разделке; - точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения рецептов натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; - показатели правильности обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, кролика; - показатели правильности приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика в зависимости от кулинарного использования; - показатели качества и безопасности основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, кролика; - показатели правильности обработки и использования пищевых отходов; - определение показателей режимов хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. домашней птицы, кролика. 	
<p>ВРП 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест; - показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - показатели правильности приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест; - показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с характеристикой сырья; - показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - показатели правильности приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; - показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест; - показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и 	

	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от их кулинарного использования сырья; - показатели правильности приготовления основных блюд из рыбы, мясного сырья, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели правильности подбора соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; - показатели температурного режима приготовления и хранения готовых блюд; - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - показатели правильности использования технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; - показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; - показатели правильности приготовления основных холодных блюд и закусок; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели правильности подбора гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; - показатели температурного режима 	

	<p>приготовления, отпуска и хранения готовых блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; - показатели правильности обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - показатели правильности приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; - показатели качества и безопасности готовой продукции; - показатели правильности приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; - показатели правильности подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; - показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; - показатели правильности выбора посуды, способа сервировки, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
<p>ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности организации рабочих мест; - показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных изделий; - показатели правильности выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - показатели правильности приготовления основных мучных блюд, мучных изделий; - показатели правильности приготовления 	

	<p>теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели правильности приготовления фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных изделий; - показатели качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции; - показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд и изделий; - показатели правильности выбора посуды, способа подачи, варианты оформления готовой продукции; - точность оформления технологической документации. 	
ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий	<ul style="list-style-type: none"> - показатели безопасности рабочих мест; - показатели эффективной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	

<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"> - эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач. 	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, педагогами, мастерами и потребителями в ходе обучения 	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции 	