

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Барнаул 2020  
**Общеобразовательная подготовка**

## **ОУДб.01 Русский язык** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

***личностных:***

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

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

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

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, по-

требность речевого самосовершенствования;

***метапредметных:***

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

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

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

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

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

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

***предметных:***

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом из обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-объем образовательной программы - 93 часа.

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

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

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

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

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

При освоении специальностей СПО социально-экономического профиля

профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС полного общего образования. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Межпредметные связи: литература, иностранный язык, психология, риторика.

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

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Русский язык».

### 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	1	1
1. Язык и речь. Функциональные стили речи	14	4	10
2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	8	4	4
3. Лексикология и фразеология	10	4	6
4. Морфемика, словообразование, орфография	10	4	6
5. Морфология и орфография	14	6	8
6. Синтаксис и пунктуация	20	7	13
<b>Итого</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>48</b>
<b>Консультация</b>	<b>4</b>		
<b>Экзамен</b>	<b>11</b>		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>93</b>		

### ОУДб.02 Литература ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом

директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:

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

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

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

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию

как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

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

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

- метапредметных:

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

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

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

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

- предметных:

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

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

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

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

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

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

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является обязательной предметной области «Филология» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 117 часов.

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

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

Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС полного общего образования.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков

общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

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

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

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

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

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

Неотъемлемой частью общеобразовательной учебной дисциплины являются индивидуальные проекты.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Литература».

## **1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины**

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ.
Введение	1	1	-
<b>1.1</b> Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	8	3	5
<b>1.2</b> Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	45	22	23
<b>1.3.</b> Поэзия второй половины XIX века	7	1	6
<b>2.1</b> Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	9	3	6
<b>2.2</b> Особенности развития литературы 1920-х годов	6	4	2
<b>2.3</b> Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов	14	8	6
<b>2.4.</b> Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	3	3	-
<b>2.5</b> Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	14	8	6
<b>2.6</b> Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	2	2	-
<b>2.7</b> Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	8	4	4
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>59</b>	<b>58</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>117</b>		

### **ОУДб.03 Иностранный язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУДб.03 Иностранный язык является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовая подготовка естественнонаучного профиля профессионального образования на базе основного общего образования с получением полного общего образования.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ) рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины составляет:

Объем образовательной программы- 117 часов

Содержание учебного материала дисциплины «Иностранный язык», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной работы, тематика рефератов уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественнонаучного профиля.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

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

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

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на меж- культурном уровне;

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером - сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью - способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

- *дискурсивной* - развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и

интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

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

- *социальной* - развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

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

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

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык » делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;

- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

- познавательность и культуроведческая направленность;

- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от

них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения является информативным; имеет четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствует речевому опыту и интересам обучающихся.

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

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Лексические единицы отвечают следующим требованиям:

- обозначают понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

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

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

Грамматический материал включает следующие основные темы.

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

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

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

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

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

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

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

*Глагол.* Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова - маркеры времени. обороты *to be going to u there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

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

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

*Согласование времен. Прямая и косвенная речь.*

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

В процессе изучения английского языка развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для получения обучающимися наиболее полного представления о картине мира, в процессе изучения английского языка прослеживается связь со следующими предметами: русский язык, литература, математика, история, география, право, МХК.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий системно-деятельностного подхода: критическое мышление, проблемное обучение, стимуляция реального общения, проектная технология, ИКТ, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) с получением полного общего образования.

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

*личностных:*

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

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

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

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

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

*метапредметных:*

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

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

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

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

*предметных:*

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

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

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

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык завершается подведением итогов в форме

дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
1. Введение	1	-	1
2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2	-	2
3. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	2	-	2
4. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	7	-	7
5. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	7	-	7
6. Распорядок дня студента колледжа	7	-	7
7. Хобби, досуг	7	-	7
8. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	7	-	7
9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	7	-	7
10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	7	-	7
11. Экскурсии и путешествия	7	-	7
12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	7	-	7
13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	7	-	7
14. Научно-технический прогресс	7	-	7
15. Человек и природа, экологические проблемы	7	-	7
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
16. Физические и природные явления	7	-	7
17. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	7	-	7
18. Достижения и инновации в области естественных наук	7	-	7
19. Участие в отраслевых выставках	7	-	7
<b>ИТОГО</b>	<b>117</b>	<b>-</b>	<b>117</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>117</b>		

### ОУДб.04 Математика ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом

директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

– обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

– обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

– обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

– обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

– Освоение содержания учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

– личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

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

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

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

- владение основными понятиями о плоских и пространственных

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

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

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Общеобразовательная учебная дисциплина

«Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательной предметной области "Математика и информатика" ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена естественнонаучного профиля профессионального образования на базе основного общего образования с получением полного общего образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-объем образовательной программы – 171 часов.

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

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС полного общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

-общее представление об идеях и методах математики;

-интеллектуальное развитие;

-овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;

- воспитательное воздействие.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

-алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

-теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с

основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

-линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

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

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

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина ОУДб.04 «Математика» базовой или профильной.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного и дифференцированного подходов, ИКТ, личностно - ориентированного обучения, проблемного- поискового обучения, критического мышления, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Математика».

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих

компетенций по специальности.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>1. Алгебра</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
1.1 Развитие понятия числа	8	4	4
1.2 Корни, степени и логарифмы	20	8	12
<b>2. Геометрия</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
2.1 Прямые и плоскости в пространстве	14	6	8
<b>3. Комбинаторика</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
3.1 Элементы комбинаторики	10	4	6
<b>4. Геометрия. Координаты и векторы</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
4.1 Координаты и векторы	10	4	6
<b>5. Основы тригонометрии</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
5.1 Основные понятия	4	2	2
5.2 Основные тригонометрические тождества	4	2	2
5.3 Тригонометрические уравнения и неравенства	8	4	4
<b>6. Функции и графики</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
6.1 Функции, их свойства и графики	6	2	4
6.2 Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	8	4	4
<b>7. Геометрия. Многогранники и круглые тела</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
7.1 Многогранники	4	2	2
7.2 Тела и поверхности вращения	4	2	2
7.3 Измерения в геометрии	6	2	4
<b>8. Начало математического анализа</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
8.1 Начало математического анализа	16	6	10
<b>9. Интеграл и его применение</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
9.1 Интеграл и его применение	8	4	4
<b>10. Элементы теории вероятности и математической статистики</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
10.1 Элементы теории вероятности	6	4	2
10.2 Элементы математической статистики	4	2	2
<b>11. Уравнения и неравенства</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
11.1 Уравнения и неравенства	14	6	8
<b>Итого</b>	<b>156</b>	<b>70</b>	<b>86</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>		
<b>Экзамен</b>	<b>11</b>		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>171</b>		

ОУДб.05 История

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «История», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

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

- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

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

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

- **личностных**:

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с

общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

• метапредметных:

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

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

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

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

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

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

• предметных:

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

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

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

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

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

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС полного общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих

образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, общеобразовательная учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «История» - в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС полного общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 117 часов;

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО социально-экономического профиля, естественно-научного профиля, технического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС полного общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. П.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

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

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

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

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое

внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- эволюция международных отношений;

- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых обучающиеся осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

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

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). Допуск обучающихся к промежуточной аттестации осуществляется при полном освоении общеобразовательной учебной дисциплины.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	
Древнейшая стадия истории человечества	2	-	2
Цивилизации Древнего мира	5	-	5
<b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века</b>	9	2	7
От Древней Руси к Российскому государству	10	2	8
Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству	6	-	6
Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках.	9	2	7
Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи	8	-	8
Становление индустриальной цивилизации	4	-	4
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	2	-	2
Российская империя в XIX веке	12	-	12
От Новой истории к Новейшей	9	2	7
Межвоенный период (1918-1939)	10	-	10
Вторая мировая война. Великая Отечественная война	8	2	6
Соревнование социальных систем. Современный мир.	7	-	7
Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	8	2	6
Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков	6	2	4
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>16</b>	<b>101</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>117</b>		

### ОУДб.06 Физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

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

– готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**предметных:**

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

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний,

связанных с учебной и производственной деятельностью;

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

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

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

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУДб.06 Физическая культура является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы – 117 часов.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

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

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

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

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

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое

использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

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

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

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

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции.

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

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

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

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

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика).

Специфической особенностью реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических

знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

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

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

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

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

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

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

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлена тематика индивидуальных проектов, где внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на студенческой научно-практической конференции и уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественнонаучного профиля.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Учебно-методические занятия распределены в соответствии с темами учебно-тренировочных занятий. Учебно-тренировочные занятия реализуются с учетом природно-климатических условий.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО с

получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Теоретическая часть	15	15	-
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	2	2	-
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	3	3	-
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	3	3	-
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	3	3	-
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	2	-
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	2	-
<b>Практическая часть</b>	<b>102</b>	<b>-</b>	<b>102</b>
Учебно-методические занятия	10	-	10
Учебно-тренировочные занятия	92	-	92
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	20	-	20
Лыжная подготовка	8	-	8
Гимнастика	10	-	10
Спортивные игры (по выбору)	20	-	20
Плавание	10	-	10
Виды спорта по выбору	24	-	24
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>15</b>	<b>102</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>117</b>		

### ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения ОБЖ в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;
- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы – совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

*личностных:*

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

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

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

*метапредметных:*

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

**предметных:**

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

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

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные

информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы– 70 часов;

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении – к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья,

государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

В программе приведены два варианта тематических планов для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (I вариант – совместное обучение юношей и девушек, II вариант – раздельное обучение юношей и девушек) и тематический план проведения учебных сборов для юношей. Отличительной особенностью I варианта и II варианта является количество часов 4 и 5 разделов.

I вариант – совместное обучение юношей и девушек:

- 4.. раздел Основы обороны государства и воинская обязанность -18 часов;
- 4.. раздел Основы медицинских знаний – 18 часов.

II вариант - раздельное обучение юношей и девушек :

- а). для девушек:
  - 4 раздел Основы обороны государства и воинская обязанность – 0 часов;
  - 5 раздел Основы медицинских знаний – 36 часов.
- Б). для юношей:
  - 4 раздел Основы обороны государства и воинская обязанность -36 часов;
- 4.. раздел Основы медицинских знаний – 0 часов.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

## 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

### 4.12. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины (совместное обучение юношей и девушек)

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	2	2	-
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
<b>Практическое занятие №1</b> Тема 1.2.2. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	2	2	-
4.12. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. <b>Практическое занятие №2</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2	-	2
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	2	2	-
1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.			
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
<b>2. Государственная система обеспечения</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

<b>безопасности населения</b>			
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	(6)	(-)	(6)
<b>Практическое занятие №3</b> Тема 2.2.1. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
<b>Практическое занятие №4</b> Тема 2.2.2. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
<b>Практическое занятие №5</b> Тема 2.2.3. Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.3 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
<b>Практическое занятие № 6</b> Тема 2.6.1. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	2	2	-
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
3.1. История создания Вооруженных Сил России.	2	2	-
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2	-

3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.	2	2	-
3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.			
3.5. Призыв на военную службу. <b>Практическое занятие №7</b>	2	-	2
Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.			
3.6. Прохождение военной службы по контракту.	2	2	-
3.7. Альтернативная гражданская служба.			
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	2	2	-
3.9. Воинская дисциплина и ответственность.	2	2	-
3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.			
3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	2	2	-
3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.			
3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. <b>Практическое занятие № 8</b>	2	-	2
Устройство автомата Калашникова (АК), порядок неполной разборки и сборки АК.			
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	2	2	-
4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях.	2	2	-
4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	2	-
4.4. Понятие и виды кровотечений. <b>Практическое занятие №9</b>	2	-	2
Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях			
4.5. Первая помощь при ожогах.	2	2	-
4.6. Первая помощь при воздействии низких температур.			
4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.	2	2	-
4.8. Первая помощь при отравлениях.			
4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. <b>Практическое занятие №10</b>	2	-	2
Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.			
4.10. Основные инфекционные болезни, их	2	2	-

классификация и профилактика.			
4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	2	2	-
4.12. Основы ухода за младенцем. Дифференцированный зачет			
<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>20</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>70</b>		

#### 4.12. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины (раздельное обучение девушки)

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	2	2	-
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
<b>Практическое занятие №1</b> Тема 1.2.2. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	2	2	-
4.13. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения.	2	-	2
<b>Практическое занятие №2</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.			
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	2	2	-
1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.			
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
<b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-

2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	(6)	(-)	(6)
<b>Практическое занятие №3</b> Тема 2.2.1. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
<b>Практическое занятие №4</b> Тема 2.2.2. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
<b>Практическое занятие №5</b> Тема 2.2.3. Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.3 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
<b>Практическое занятие № 6</b> Тема 2.6.1. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	2	2	-
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	-	-	-
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>8</b>
4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	4	4	-
4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях.	4	4	-

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	4	4	-
4.14. Понятие и виды кровотечений. <i>Практическое занятие №9</i> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	4	-	4
4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур.	4	4	-
4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях.	4	4	-
4.15. Первая помощь при отсутствии сознания. <i>Практическое занятие №10</i> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	4	-	4
4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	4	4	-
4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем. Дифференцированный зачет	4	4	-
<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>20</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>70</b>		

**Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины**  
(раздельное обучение юноши)

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	2	2	-
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья	(4)	(2)	(2)
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2	-
<i>Практическое занятие №1</i> Тема 1.2.2. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	2	2	-
Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения.	2	-	2

<b>Практическое занятие №2</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.			
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.	2	2	-
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	2	-
<b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	(6)	(-)	(6)
<b>Практическое занятие №3</b> Тема 2.2.1. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	-	2
<b>Практическое занятие №4</b> Тема 2.2.2. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	-	2
<b>Практическое занятие №5</b> Тема 2.2.3. Изучение первичных средств пожаротушения.	2	-	2
2.3 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	-
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	(4)	(2)	(2)
<b>Практическое занятие № 6</b> Тема 2.6.1. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	2	-

2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	2	2	-
2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.			
2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий			
2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.			
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>8</b>
3.1. История создания Вооруженных Сил России.	4	4	-
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	4	4	-
3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.	4	4	-
3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.			
3.5. Призыв на военную службу. <i>Практическое занятие №7-8</i>	4	-	4
Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.			
3.6. Прохождение военной службы по контракту.	4	4	-
3.7. Альтернативная гражданская служба.			
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	4	4	-
3.9. Воинская дисциплина и ответственность.	4	4	-
3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.			
3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	4	4	-
3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.			
3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. <i>Практическое занятие № 9-10</i>	4	-	4
Устройство автомата Калашникова (АК), порядок неполной разборки и сборки АК.			
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>20</b>

Объем образовательной программы	70		
---------------------------------	----	--	--

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ (для юношей)

№ п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2
4	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка		2				2
8	Основы безопасности военной службы	1					1
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>35</b>

### ОУДб.08 Астрономия ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе

основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 18 апреля 2018 г. № 2);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

В настоящее время важнейшие цели и задачи заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;

- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звёздного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

- научного мировоззрения;

- навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В рабочей программе учебной дисциплины «Астрономия» уточняется содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематика рефератов (докладов), виды самостоятельных работ на основании примерной программы и учитывается специфика программ подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС полного общего образования, изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ) и является обязательной для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

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

**личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

**метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формирование выводов для изучения сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной информации по астрономии, умение оценить её достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, протранственно - временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области

Дисциплина «Астрономия» введена в качестве самостоятельного учебного предмета на уровне полного общего образования. Для обеспечения достижения планируемых результатов освоения образовательной программы, создания основы для самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений, видов и способов деятельности должен обеспечить системно - деятельностный подход. В соответствии с этим подходом именно активность обучающихся признается основой достижения целей образования – знания не передаются в готовом виде, а добываются обучающимися в процессе познавательной деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
Объем образовательной программы - 36 часов

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Астрономия».

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

## 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>
Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии	2	2	-

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	1	1	-
<b>1 История развития астрономии</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
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).	1	1	-
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в области изучения космоса (ближнего и дальнего).	2	-	2
<b>2 Устройство Солнечной системы</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
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).	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум»	2	-	2
Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности	2	-	2
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение	2	-	2
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)	2	2	-

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.			
<b>Практическое занятие</b> Интерактивная экскурсия «Самое интересное о метеоритах»	2	-	2
Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Современные исследования Солнечной системы.	4	4	-
<b>Практическое занятие</b> Интерактивная экскурсия «Постижение космоса» Интерактивная экскурсия «Живая природа»	2	-	2
<b>3 Структура и эволюция Вселенной</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
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).	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> Интерактивная экскурсия «Теория и практика космического полета на тренажере «Союз – ТМА»	2	-	2
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», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.	2	2	-
<b>Практическое занятие.</b> Решение проблемных задач, кейсов	2	-	2
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).	2	2	-

Дифференцированный зачет.			
Объем образовательной программы	36	20	16

## ОУДб.09 Физика ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по профессии 43.01.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы ОУДб.09 «Физика» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

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

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

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

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

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

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

#### **метапредметных:**

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

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

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

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

#### **предметных:**

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

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

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

- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Учебная общеобразовательная дисциплина ОУДб.09 «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего профессионального образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана СПО (ООП СПО) по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования (ППССЗ).

В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего профессионального образования, специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 97 часов.

Студент должен получить не только глубокие и прочные знания, но и умения и навыки применения их на практике, у него должна формироваться готовность к профессиональной деятельности. Трудности обучения на первых курсах объясняются, в основном, отсутствием у студентов сформированных навыков практической работы. По этому при изучении дисциплины увеличивается на 14 часов количество часов отводимых на практическую работу, которые отводятся на решение задач по основным разделам физики (примерная программа 44 часов). Учебным планом предусматривает уменьшение часов на выполнение самостоятельной работ.

В основе учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

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

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют мета- предметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания,

системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

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

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина ОУДб.08 «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

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

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» позволяет сформировать у обучающихся целостную естественно-научную картину мира, пробудить у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения физики развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, лабораторных работ, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов,

индивидуальных и групповых консультаций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.09 «Физика» завершается подведением итогов в форме экзамена, дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением среднего профессионального образования (ППКРС). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Физика».

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

### 1 Тематический план учебной дисциплины (физика)

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение. Фундаментальная наука о природе	2	2	-
<b>1 Механика</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
1.1 Кинематика	2	2	-
1.2 Законы механики Ньютона	2	2	-
1.3 Лабораторное занятие : Исследование движения тела под действием постоянной силы	2	-	2
1.4 Лабораторное занятие : Изучение особенностей силы трения (скольжения)	2	-	2
1.5 Законы сохранения в механике	2	2	-
1.6 Лабораторное занятие: Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости	2	-	2
1.7 Лабораторное занятие: Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела	2	-	2
1.8 Лабораторное занятие: Изучение закона сохранения импульса	2	-	2
1.9 Лабораторное занятие: Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника	2	-	2
<b>2 Основы молекулярной физики. Термодинамика</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
2.1 Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основы термодинамики. Свойства паров, жидкостей, твердых тел	2	2	-
2.2 Лабораторное занятие : Измерение влажности воздуха	2	-	2

2.3 Лабораторное занятие : Измерение поверхностного натяжения жидкости	2	-	2
2.4 Лабораторное занятие : Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения	2	-	2
2.5 Лабораторное занятие : Изучение теплового расширения твердых тел	2	-	2
2.6 Лабораторное занятие : Изучение особенностей теплового расширения воды	2	-	2
<b>3 Электродинамика</b>	<b>29</b>	<b>17</b>	<b>12</b>
3.1 Электрическое поле. Закон Кулона	2	2	-
3.2 Конденсаторы. Энергия электрического поля	2	2	-
3.3 Законы постоянного тока	2	2	-
3.4 Работа и мощность электрического тока	2	2	-
3.5 Лабораторное занятие : Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников	2	-	2
3.6 Лабораторное занятие : Изучение закона Ома для полной цепи»	2	-	2
3.7 Лабораторное занятие: Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения»	2	-	2
3.8 Лабораторное занятие : Определение коэффициента полезного действия электрического чайника	2	-	2
3.9 Лабораторное занятие : Определение температуры нити лампы накаливания	2	-	2
3.10 Электрический ток в различных средах	2	2	-
3.11 Электрический ток в полупроводниках	1	1	-
3.12 Магнитное поле	2	2	-
3.13 Закон Ампера. Сила Лоренца	2	2	-
3.14 Электромагнитная индукция	2	2	-
3.15 Лабораторное занятие : Изучение явления электромагнитной индукции	2	-	2
<b>4 Колебания и волны</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
4. 1 Механические колебания	2	2	-
4.2 Упругие волны	2	2	-

4.3 Лабораторное занятие : Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза)	2	-	2
4.4 Электромагнитные колебания	2	2	-
4.5 Электромагнитные волны	2	2	-
4.6 Лабораторное занятие : Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока	2	-	2
<b>5 Оптика</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
5.1 Лабораторное занятие: Изучение изображения предметов в тонкой линзе	2	2	2
5.2 Лабораторное занятие: Изучение интерференции и дифракции света	2	2	2
5.3 Лабораторное занятие: Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий	2	-	2
<b>6 Основы специальной теории относительности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
6.1 Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности	2	2	-
6.2 Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя	2	2	-
<b>7 Элементы квантовой физики</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
7.1 Квантовая оптика	2	2	-
7.2 Внешний и внутренний фотоэффект	2	2	-
7.3 Физика атома	2	2	-
7.4 Физика атомного ядра	2	2	-
<b>8 Эволюция Вселенной</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
8.1 Строение и развитие Вселенной.	2	2	-
8.2 Эволюция звезд	2	2	-
8.3 Происхождение Солнечной системы. Дифференцированный зачет	2	2	-
Всего	<b>97</b>	<b>53</b>	<b>44</b>
Объем образовательной программы	<b>97</b>		

**ОУДб.10 Обществознание  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело качества потребительских товаров естественнонаучного профиля на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

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

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

*личностных:*

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

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

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

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и

способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

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

*метапредметных:*

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

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

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

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

*предметных:*

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Гуманитарные науки» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 108 часов.

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

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

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

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-

практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

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

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС полного общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой специальности.

Межпредметные связи могут включаться в урок в виде фрагмента, отдельного этапа урока, на котором решается определенная познавательная задача, требующая привлечения знаний из других предметов. Следует тщательно отбирать информацию из других учебных предметов, чтобы дополнительные сведения не перегружали урок и не заслоняли содержание учебного материала по обществознанию

Можно проследить связь обществознания с другими предметами:

1. Обществознание – Русский язык, литература.

При знакомстве с новыми терминами, понятиями обязательно даётся их этимология (происхождение, перевод, значение). Анализируются исторические документы, фрагменты из художественных произведений, художественной литературы, и сопоставление их с соответствующими описаниями, характеристиками и оценками в учебниках обществознания. Речевая деятельность является основой межпредметных связей русского языка с другими предметами, а развитие речи – это общая образовательная и воспитательная задача преподавателей, поскольку обучение на уроках по любому предмету происходит в процессе речевого общения учителя и обучающихся. На уроках обществознания составляются: сложный план, сравнительная характеристика, эссе. На ЕГЭ

обществознанию проверяются умения написать эссе, привести аргументы, составить план, подготовить развернутый ответ, изложить мысли по поводу какой-либо проблемы (часть С).

### 3. Обществознания – Информатика.

Информационные технологии позволяют по-новому использовать на уроках обществознания текстовую, звуковую, графическую и видеоинформацию, что позволяет применять учителю и обучающимся в деятельности различные источники информации. Учащиеся, активно использующие навыки работы с компьютером, применяют в самостоятельной работе более высокий уровень умений ориентации в бурном потоке информации, выделяют главное, систематизируют и обобщают. Одним из таких инструментов является программа Power Point. В данной программе учителем и обучающимися составляются презентации, позволяющие создать информационную поддержку при подготовке и проведении уроков обществознания. Презентация позволяет преподавателю иллюстрировать изучаемый учебный материал. Программа Power Point позволяет не перегружать зрительное пространство учащихся, фиксируя их внимание на изучаемом объекте. Данная программа позволяет развить познавательный интерес и творческие способности учащихся. Использование ресурсов Интернета позволяет применять в создании творческих проектов по курсу обществознания иллюстрации, карты, схемы, фотографии, справочный материал.

### 4. Обществознание – Математика.

Построение и анализ графиков самых разнообразных типов, диаграмм: график спроса и предложения, рост производства, решение заданий, задач по теме «Экономика», «Избирательный процесс».

### 5. Обществознание – Биология, экология.

С курсом биологии может использоваться межпредметная связь при изучении темы «Основные концепции исторического развития человечества», «Природное и социальное в человеке», «Глобальные проблемы современности», где затрагиваются экологические проблемы современного мира.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Таким образом, реализация межпредметных связей способствует повышению познавательной деятельности учащихся, помогает разносторонне раскрыть содержания всех учебных предметов в их взаимосвязи при изучении профессиональных модулей.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ). Допуск обучающихся к промежуточной аттестации осуществляется при полном освоении дисциплины.

## 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>1. Человек. Человек в системе общественных отношений.</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
1.1. Природа человека, врождённые и приобретённые качества	10	7	3
1.2. Духовная культура личности и общества	2	1	1
1.3. Наука и образование в современном мире	2	1	1
1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	2	1	1
<b>2. Общество как сложная динамическая система</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
2.1. Общество как сложная динамическая система	8	4	4
<b>3. Экономика</b>	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
3. 1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	6	4	2
3. 2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	8	6	2
3. 3. Рынок труда и безработица	8	4	4
3. 4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	4	2	2
<b>4. Социальные отношения</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
4. 1. Социальная роль и стратификация	4	2	2
4. 2. Социальные нормы и конфликты	6	4	2
4. 3. Важнейшие социальные общности и группы	6	4	2
<b>5. Политика</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
5. 1. Политика и власть. Государство в политической системе	6	4	2
5. 2. Участники политического процесса	6	2	4
<b>6. Право</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>12</b>
6. 1. Правовое регулирование общественных отношений.	6	4	2
6. 2. Основы конституционного права Российской Федерации	10	6	4
6. 3. Отрасли российского права	12	6	6
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>62</b>	<b>46</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>		

### ОУДб.11 Родной язык

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения родного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него - к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтерской позиции в отношении популяризации

родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;

совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этическое использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете; совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

Достижение поставленных целей предусматривает в т.ч. решение следующих основных задач:

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего, среднего общего, профессионального образования.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Программа учебной дисциплины «Родной язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

– российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа);

– осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России);

– осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира;

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– понимание родного языка и родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения школьного образования; анализ общих сведений о лингвистике как науке и ученых-русистах; об основных нормах русского литературного языка; способность обогащать свой словарный запас; формировать навыки анализа и оценки языковых явлений и фактов; умение пользоваться различными лингвистическими словарями;

– осознание эстетической ценности русского языка; уважительное отношение к родному языку, гордость за него; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; стремление к речевому самосовершенствованию;

– получение достаточного объема словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной и чужой речью;

– формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

– осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.

Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

–развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные, научные и публицистические тексты, отражающие разные этнокультурные традиции; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека.

**метапредметных:**

***Регулятивные УУД***

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

***Обучающийся сможет:***

анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

***Обучающийся сможет:***

обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства и ресурсы для решения задачи и достижения цели;

составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

***Обучающийся сможет:***

определять совместно с педагогом критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик результата;

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

***Обучающийся сможет:***

определять критерии правильности выполнения учебной задачи;

свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

***Познавательные УУД***

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

***Обучающийся сможет:***

подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

выделять явление из общего ряда других явлений;

определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

излагать полученную информацию;

подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

2. Смысловое чтение.

***Обучающийся сможет:***

находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

определять идею текста;

преобразовывать текст;

оценивать содержание и форму текста.

3. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

***Обучающийся сможет:***

определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска.

***Коммуникативные УУД***

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

***Обучающийся сможет:***

играть определенную роль в совместной деятельности;

принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), гипотезы;

организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом);

устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием и неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

***Обучающийся сможет:***

отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе);

представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;

создавать письменные оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;

использовать вербальные и невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные под руководством учителя;

делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

№3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ).

**Обучающийся сможет:**

целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе создание презентаций); создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

При изучении литературы обучающиеся усваивают приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;

выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

заполнять и дополнять таблицы, схемы.

**предметных:**

– сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

– 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;

– сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

– 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;

– 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;

– 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;

– 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;

– 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;

– сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

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

– сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
1. Язык и культура	20	10	10
2. Культура речи	28	12	16
3. Речь. Речевая деятельность	24	10	14
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>40</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>		

### ОУДп.01 Информатика ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего

звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы ОУДп.01 Информатика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств

сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

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

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

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

Учебная дисциплина ОУДп.01 Информатика входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС полного общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУДп.01 Информатика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением полного общего образования (ППССЗ).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы - 115 часов.

Содержание учебного материала дисциплины ОУДп.01 Информатика, последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом социально-экономического профиля.

При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования ОУДп.01 Информатика изучается на базовом уровне ФГОС полного общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Учебная дисциплина ОУДп.01 Информатика включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;

- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика, учитывающей специфику осваиваемых специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ всеми обучающимися. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

В процессе изучения информатики развивается информационная компетентность обучающихся.

Для плодотворного усвоения курса ОУДп.01 «Информатики» обучающийся должен владеть навыками работы с оргтехникой, работать в офисных и других программах. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса ОУДп.01 Информатика используются при изучении дисциплин «Математика», «Физика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» профессиональных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДп.01 Информатика может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественно-научного профиля.

### **1 Тематический план учебной дисциплины**

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

1.1. Введение. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	4	2	2
1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство	4	2	2
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	6	2	4
2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.	14	2	12
2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.	6	2	4
<b>3. Средства ИКТ</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>18</b>
3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	12	2	10
3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	4	-	4
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	4	-	4
<b>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	22	4	18
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	16	2	14
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.	4	2	2
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского	4	-	4

страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).			
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
<b>Консультация</b>	<b>4</b>		
<b>Экзамен</b>	<b>11</b>		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>115</b>		

**ОУДп.02 Химия**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

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

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

личностных:

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

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

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

**метапредметных:**

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

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

**предметных:**

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

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

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

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

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 54 часа.

Содержание учебного материала дисциплины «Химия», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной работы, тематика рефератов уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественнонаучного профиля. Для естественнонаучного профиля в учебной дисциплине «Химия» профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно-ориентированным и носит профессионально значимый характер.

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

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

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

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

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» учитывается объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

По дисциплине «Химия» обучение начинается с изучения органической химии и продолжается обобщением основ общей и неорганической химии. В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения химии развивается информационная компетентность

обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «Химии» обучающийся должен владеть навыками математических вычислений, знанием физических законов и биологических процессов, протекающих в природе. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Химии» используются при изучении дисциплин «Экологические основы природопользования», «Химия», профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППКРС, ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Химия».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>1. Органическая химия</b>	<b>51</b>	<b>21</b>	<b>30</b>
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	5	1	4
1.2. Предельные углеводороды	4	2	2
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	4	2	2
1.4. Ацетиленовые углеводороды	3	3	-
1.5. Ароматические углеводороды	3	3	-

1.6. Природные источники углеводов	3	3	-
1.7. Гидроксильные соединения	4	-	4
1.8. Альдегиды и кетоны	3	1	2
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	5	1	4
1.10. Углеводы	5	1	4
1.11. Амины, аминокислоты, белки	5	1	4
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	3	3	-
1.13. Биологически активные соединения	4	-	4
<b>2. Общая и неорганическая химия</b>	<b>56</b>	<b>46</b>	<b>10</b>
2.1. Химия - наука о веществах	1	-	1
2.2. Строение атома	3	3	-
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	6	6	-
2.4. Строение вещества	5	5	-
2.5. Полимеры	2	2	-
2.6. Дисперсные системы	2	2	-
2.7. Химические реакции	6	6	-
2.8. Растворы	5	3	2
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	6	6	-
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	5	5	-
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	6	4	2
2.12. Химия элементов	6	4	2
2.13. Химия в жизни общества	3	-	3
<b>Всего</b>	<b>108</b>	<b>68</b>	<b>40</b>
<b>Консультация</b>	<b>4</b>		
<b>Экзамен</b>	<b>11</b>		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>123</b>		

### ОУДп.03 Биология ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 43.02.13 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость биологических знаний для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли биологии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого биологические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания, ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **Личностных**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;

- бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважению к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

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

- умение использовать биологические знания в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде и для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

#### **метапредметных:**

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

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

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

#### **предметных:**

- 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;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы – 72 часа.

Для естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

Биология - система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями - одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучаю-

щихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ).

В процессе изучения биологии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по биологии, в соответствии с возникающими жизненными проблемами. Воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

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

В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными занятиями. Значительное место отводится биологическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с биологическими объектами. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения биологии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «Биологии» обучающийся должен владеть навыками анализа и оценки, знанием биологических процессов и законов природы. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Биология» используются при изучении дисциплин «Экология», «Химические и физические методы анализа», профессиональных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят

усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением генетических и экологических задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Биология».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Аудиторная нагрузка		
	Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	2	-
<b>1. Учение о клетке</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
1.1. Химическая организация клетки.	2	2	-
1.2. Строение и функции клетки.	2	2	-
1.3. Практическое занятие. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	2	-	2
1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	2	2	-
1.5. Строение и функции хромосом. Жизненный цикл клетки.	2	2	-
<b>2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
2.1. Размножение организмов.	2	2	-
2.2. Индивидуальное развитие организма.	2	2	
2.3. Сходство зародышей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Индивидуальное развитие человека.	2	2	
2.4. Практическое занятие. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	2		2

<b>3. Основы генетики и селекции.</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
3.1. Основы учения о наследственности и изменчивости.	2	2	-
3.2. Законы генетики, открытые Г.Менделем. Практическое занятие. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.	2	1	1
3.3.Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Решение генетических задач.	2	1	1
3.4. Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Анализ фенотипической изменчивости.	2	1	1
3.5. Закономерности изменчивости. Практическое занятие. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	2	1	1
3.6. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	2	2	-
3.7. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	2	2	-
3.8. Биотехнология, её достижения и перспективы развития.	2	2	-
<b>4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
4.1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.	2	2	-
4.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	2	-	2
4.3. История развития эволюционных идей.	2	2	-
4.4. Практическое занятие. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).	2	-	2
4.5. Значение работ К. Линнея, Ж.-Б Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	2	2	-
4.6. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира.	2	2	-
4.7. Микроэволюция и макроэволюция.	2	2	-
4.8. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного её развития.	2	2	-
<b>5. Происхождение человека.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
5.1. Антропогенез.	2	2	-
5.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	2	-	2
5.3. Человеческие расы.	2	2	-
<b>6. Основы экологии.</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
6.1. Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.	2	2	-
6.2. Биосфера – глобальная экосистема. Практическое занятие. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	2	1	1
6.3. Практическое занятие. Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Сравнительное описание одной из естественных природных систем	2		2

(например, леса) и какой-либо агроэкосистемы(например, пшеничного поля). . Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).			
6.4.Биосфера и человек.	2	2	-
6.5.Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.	2	2	-
6.6.Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Практическое занятие. Описание и практическое создание искусственной экосистемы(пресноводный аквариум).	2	1	1
<b>7. Бионика.</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>7.1.</b> Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Экскурсии. Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения(селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка). Естественные и искусственные экосистемы своего района.	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>52</b>	<b>20</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>		

### **УДв.01 Индивидуальный проект ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект предназначена для формирования у обучающихся основ исследовательской деятельности.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы УДв.01 Индивидуальный проект направлено на достижение следующих целей:

развитие навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

развитие способности к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

формирование навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

развитие способности постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Освоение содержания учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

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

- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- 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;

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

- сформированность навыков проектной деятельности, позволяющих разрабатывать и реализовывать проекты предметной и межпредметной направленности на основе базовых знаний и ценностных ориентиров;

- владение методами поиска, структурирования информации, анализа

результатов исследования,

– умение выделять объект исследования, выдвигать гипотезы и осуществлять их проверку, формулировать цель, задачи исследования

– сформированность навыков планирования и организация проектной и исследовательской деятельности, представления результатов деятельности в различных видах.

Учебная дисциплина УДв.01 Индивидуальный проект является учебным предметом вариативной части ФГОС полного общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- объем образовательной программы- 51 час;

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, проектного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, проводимого в виде защиты индивидуальных проектов обучающихся. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект и выполнившие индивидуальный проект по тематике одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Программа учебной дисциплины УДв.01 Индивидуальный проект может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу полного общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

## 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
В том числе:	
Написание рефератов	-
Составление конспектов	-
Выполнение индивидуальных заданий	-
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита индивидуальных проектов)	6

**Профессиональная подготовка**

**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  
**ОГСЭ.01 Основы философии**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- пояснительная записка;
- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Целью изучения дисциплины является – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов.

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии предусмотрено параллельно с изучением учебной дисциплины ОГСЭ.02 История.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии используются следующие педагогические технологии: проблемного обучения, технология «дебатов», кейс стадии, ИКТ, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии способствует формированию следующих компетенций: ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

Оценка уровня освоения учебной дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических занятий обучающихся. Изучение учебной дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 01 «Основы философии».

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл Общий гуманитарный и социально-экономический.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

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 по выбранному профилю профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	и	Уметь	Знать
<b>ОК 02</b>		определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
<b>ОК 03</b>		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

	самообразования	
<b>ОК 05</b>	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
<b>ОК 06</b>	описывать значимость своей профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
<b>ОК 09</b>	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### ОГСЭ.02 История ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.02 История используются элементы

следующих педагогических технологий: проблемного обучения, проектного обучения, информационные технологии, и т.д. Использование технологий позволяет совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся, создавать условия для самореализации детей, усвоения продуктивных умений и знаний; формировать унифицированные компетенции обучающихся; определять эффективные формы педагогической работы в аспекте практико - ориентированных технологий обучения; воспитывать человека-патриота своей страны, уважающего национальные, общечеловеческие и культурные ценности; формировать у обучающихся целостной картины жизни общества как в прошлом, так и в настоящем, способности осмысливать ими социального, нравственного опыта предшествующих поколений.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.02 История способствует формированию следующих компетенций: ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе теоретического обучения.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.02 История завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История.

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл общеобразовательный цикл дисциплин

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

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

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

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

-определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;

-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

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

-основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).

-сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

-основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

-назначение международных организаций и основные направления их деятельности;

-о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

-содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

-ретроспективный анализ развития отрасли.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	-	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-	описывать значимость своей профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	38
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностраный язык в профессиональной деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, игровые технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 2,3,5,9,10.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе проведения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме письменного/устного опроса, тестирования, диктантов, оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета и экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык в профессиональной деятельности».**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности/профессии \_43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы

43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл: общий гуманитарный и социально - экономический.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Организация обслуживания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация производства», «Обслуживание банкетов» с профессиональными модулями ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

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

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы

компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-	<b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	<b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и

	на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>180</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	164
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	4
консультация	4
<b>Промежуточная аттестация в форме: экзамена</b>	<b>8</b>

### ОГСЭ 04 Физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности,

обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура распределено по всем курсам и семестрам

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК.08.

Методика изучения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура строится на основе сочетания теоретического обучения (2 часа), выполнения практических занятий (162 часов). Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура.

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 04 Физическая культура**

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

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Данная учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и межпредметные связи с общепрофессиональной дисциплиной «Безопасность жизнедеятельности».

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

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

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

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

- средства профилактики перенапряжения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 8</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>164</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	158
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## **ОГСЭ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 Адаптивная физическая культура предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе полного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Перед началом реализации дисциплины ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура в рамках программы подготовки специалистов среднего звена студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию). Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой занимаются обучающиеся: основная, подготовительная и специальная. К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья. Студенты подготовительной группы занимаются по рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура с учетом индивидуальных особенностей и текущего состояния, и, при необходимости, освобождаются от сдачи контрольных нормативов.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья, в том числе инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Студенты специальной медицинской группы занимаются по данной рабочей программе.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ 04 Адаптивная физическая культура распределено по всем курсам и семестрам обучения.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ 04 Адаптивная физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК.08.

Методика изучения учебной дисциплины ОГСЭ 04 Адаптивная физическая культура строится на основе сочетания теоретического обучения (6 часов), выполнения практических занятий (164 часа: в том числе самостоятельная работа обучающихся). Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по

соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ 04 адаптивная физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ 04 Адаптивная физическая культура.

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04. Адаптивная физическая культура**

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

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства»

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

Данная учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и межпредметные связи с общепрофессиональной дисциплиной «Безопасность жизнедеятельности».

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

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

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

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

- средства профилактики перенапряжения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 8</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
--	---	--

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>164</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	158
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## **ОГСЭ.05 Психология общения** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» способствует формированию следующих компетенций ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена

учебная и производственная практика.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Психология общения**

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

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

- взаимосвязь общения и деятельности;  
 - цели, функции, виды и уровни общения;  
 - роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;  
 - механизмы взаимопонимания в общении;  
 - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;  
 - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  
 - приемы саморегуляции в процессе общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 3</b>		-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

<b>ОК 4</b>		-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
<b>ОК 5</b>		-злагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
<b>ОК 9</b>		-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

		(самостоятельно или с помощью наставника).	
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

#### ЕН.01 Химия

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ЕН.01 Химия используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Химия способствует формированию следующих компетенций: ОК 10 ОК1-7, 9, 10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6.

При изучении учебной дисциплины ЕН.01 Химия привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Химия завершается подведением итогов в форме экзаменов в конце второго и четвертого семестра, в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ЕН.01. Химия.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01. ХИМИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности» с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

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

- основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

- понятие химической кинетики и катализа;

- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций;
- термохимические реакции;
- 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 освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок

		<p>профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>		<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

коллегами, руководством, клиентами		руководством, клиентами	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический

		<p>темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при</p>	<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления</p>
--	--	--	--

	<p>термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать</p>	<p>сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	---	---

		<p>процесс упаковки на вынос;          рассчитывать стоимость соусов;          вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;          поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;          консультировать потребителей;          владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p><b>ПК 4.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шокое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</p>

		<p>рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p><b>ПК5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с</p>	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента</p>	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к
---	--	--	--

	<p>приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
--	--	--

		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>	
--	--	--	--

		<p>ассортимента;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления  хлебобулочных  изделий и  праздничного хлеба  сложного  ассортимента с учетом  норм  взаимозаменяемости;  выбирать в  соответствии со  способом  приготовления,  безопасно  использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты, посуду;  проверять качество  готовых  хлебобулочных  изделий и  праздничного хлеба  перед отпуском,  упаковкой на вынос;  порционировать  (комплектовать),  сервировать и  презентовать  хлебобулочные  изделия и  праздничный хлеб с  учетом требований по  безопасности готовой  продукции;  контролировать выход  хлебобулочных  изделий и  праздничного хлеба  сложного  ассортимента при их  порционировании  (комплектовании);  контролировать,  организовывать  хранение  хлебобулочных</p>	
--	--	--	--

		<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	160
в том числе:	
теоретическое обучение	108
лабораторные занятия	26
практические занятия	10

курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
Консультация	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>8</b>

## **ЕН.02 Экологические основы природопользования ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в

государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» предусмотрено параллельно с изучением общеобразовательных дисциплин естествознания. При изучении учебной дисциплины ЕН. 02 «Экологические основы природопользования» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования способствует формированию следующих компетенций: **ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11**. В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе теоретического обучения. Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса.

Изучение учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы

природопользования завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл: математический и общий естественнонаучный

Учебная дисциплина имеет межпредметные связи с учебной дисциплиной ЕН.01 Химия.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи

организмов и среды обитания;

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия 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;

- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает

элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 02	-	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	-	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	-	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	-	излагать свои мысли на государственном	особенности социального и

		языке; оформлять документы	культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	-	описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11	-	: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### **ЕН.03 МАТЕМАТИКА ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.15 Поаврское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поаврское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Математика» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, обучение в команде, кейс-технология, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание

самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета. Форма проведения дифференцированного зачета – письменная контрольная работа. Данная форма зачета позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

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

### **Математика**

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

программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское икондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

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

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

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

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	66
в том числе:	
практические занятия	20

контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	6
в том числе: внеаудиторная самостоятельная работа по сбору и обработке математической информации	6
<b>Промежуточная аттестация аттестация в форме: дифференцированный зачет</b>	

**Общепрофессиональный цикл**  
**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под

номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена используются элементы следующих педагогических

технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01-07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического</li> </ul>

		<p>контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</li> </ul>
--	--	--

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	8
практические занятия	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	4
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>8</b>

### ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 5.1; ПК 1.1, ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий и лабораторных работ. Практические занятия и лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль

запасов и сырья» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья».

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

### **«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.04 «Организация обслуживания»; ЕН.01 «Химия»; ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»; ОП.08 «Охрана труда»; ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», с профессиональными модулями МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
  - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
  - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
  - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
  - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
- В результате освоения 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 освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки

		методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	-	излагать свои мысли на государственном	особенности социального и

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		языке; оформлять документы	культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-	описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-	: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности

		и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		<p>размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--	--	--	---

		сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
ПК.2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее

		<p>оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков</p>	<p>результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	--	--	--

<p>ПК.3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>хранения</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
---	---	---	---

		<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
ПК.4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники</p>	<p>выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и</p>
---	--	--	---

		<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства</p>

инструкциями регламентами	и инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности	кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать	продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;
------------------------------	--	--	---

		<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p>	<p>взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток</p>

		<p>инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного</p>
--	--	---	--

			контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение предприятий питания» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение предприятий питания» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение предприятий питания» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение предприятий питания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

При изучении учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение предприятий питания» привлекаются специалисты ....

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания

теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины «ОП.03«Техническое оснащение предприятий питания » завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.03« Техническое оснащение предприятий питания ».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Техническое оснащение предприятий питания

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл: общепрофессиональный

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями основной образовательной программы.

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

Общие профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<b>- ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья,

		<p>соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные</li> </ul>	<p>приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
--	--	---	--

		условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--	---	--

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	100
лабораторные занятия	
практические занятия	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	8
консультация	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена,	<b>8</b>

### ОП.04 Организация обслуживания ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального

образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК1-6, 9; ПК 6.1-6.2.

При изучении учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» привлекаются специалисты предприятий общественного питания

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

## **ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 04 Организация обслуживания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональный учебного плана.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «...», с профессиональными модулями ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену

- подготавливать посуду, приборы, стекло
  - осуществлять прием заказа на блюда и напитки
  - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
  - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
  - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
  - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
  - заменять использованную посуду и приборы;
  - составлять и оформлять меню,
  - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
  - обслуживать иностранных туристов
  - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
  - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
  - предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
  - соблюдать правила ресторанного этикета;
  - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;

- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК.01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК02.</b> Осуществлять	-	определять задачи	номенклатура

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
<b>ОК05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
<b>ОК06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,		Описывать значимость своей профессии Презентовать	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	-анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской	актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного

		<p>продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>-осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>	<p>-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>	<p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p>

		<p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>– организовывать документооборот</p>	<p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p>
--	--	--	--

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	30

лабораторные занятия	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	4
консультация	4
Экзамен	8
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена	

### **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

При изучении учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, личностно-ориентированный подход, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию следующих компетенций: ПК 6.1-6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

При изучении учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики,

менеджмента и маркетинга» привлекаются руководящие работники предприятий общественного питания.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья», ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», ОП.04 «Организация обслуживания», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ОП.10 «Организация производства», ОП.12 «Основы финансовой грамотности», ОП.13 «Калькуляция продукции и услуг», ОП.14 «Обслуживание банкетов»; с профессиональным модулем ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

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

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

– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

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

– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования

производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ПК 6.1</b>	разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ПК 6.2</b>	<p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>	<p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы оманды; методы привлечения членов команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы команды; способы получения информации о работе команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами команды, поощрения членов команды; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в команде</p>
<b>ПК 6.3</b>	<p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного</p>	<p>взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие</p>	<p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и</p>

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
	персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведения инвентаризации запасов	материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;	ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
<b>ПК 6.4</b>	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; классификацию организаций питания; структуру организации питания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
			<p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила составления графиков выхода на работу</p>
<b>ПК 6.5</b>	<p>планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>	<p>виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
<b>ОК 01</b>		<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для</p>

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
		<p>профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК 02</b>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<b>ОК 03</b>		<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<b>ОК 04</b>		<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 05</b>		<p>излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 06</b>		описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b>		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
<b>ОК 09</b>		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
		планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11</b>		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе

основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное

приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» способствует формированию следующих компетенций- **ОК 1-7, ОК 9-11, ПК 6.2-6.4**

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета к которому допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет практическую направленность .

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения		распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный и

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>		<p>профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><b>ОК 03</b></p>	<p>.</p>	<p>определять</p>	<p>содержание</p>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,

чрезвычайных ситуациях		профессиональной деятельности по профессии (специальности).	задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;

		план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	кредитные банковские продукты
<b>ПК 6.2</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	дисциплинарные процедуры в организации питания; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
<b>ПК 6.3</b> Организовывать	организация ресурсного	рассчитывать потребность и	способы и формы инструктирования

<p>ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>	<p>оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p>
<p><b>ПК 6.4</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности персонала</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила</p>

		оценивать работу подчиненного персонала	проведения производственного контроля; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила составления графиков выхода на работу
--	--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предусмотрено параллельно с изучением учебной дисциплины ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг».

При изучении учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, ОК9-11; **ПК 6.1-6.4**

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

После изучения учебной дисциплины предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования, экзамен – по разработанным билетам, куда входит теоретическая часть в форме теста и выполнение практического задания.

Изучение учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00

Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональный цикл

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг», ОП.04 «Организация обслуживания».

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

– обеспечивать информационную безопасность;

– применять антивирусные средства защиты информации;

– осуществлять поиск необходимой информации.

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

– основные понятия автоматизированной обработки информации;

– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

– базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт в	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения

		<p>составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;</p>

		траектории профессионального и личностного развития	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и</p>	<p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>	<p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного</p>

<p>форм обслуживания</p>	<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>	<p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной</p>	<p>меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных</p>
--------------------------	---	--	---

		<p>терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения</p>	<p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества</p>

		<p>трудовой дисциплины;          рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;          вести утвержденную учетно-отчетную документацию;          организовывать документооборот</p>	<p>выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;          принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;          правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;          нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;          структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;          методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;          психологические типы характеров работников</p>
<p>ПК 6.3          Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;          контроле хранения запасов, обеспечении</p>	<p>взаимодействовать со службой снабжения;          оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;          рассчитывать</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;          назначение, правила</p>

	<p>сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p>	<p>потребность и оформлять по документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на</p>
--	---	--	--

			<p>предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
<p><b>ПК 6.4</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания;</p>

		<p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления</p>
--	--	---	---

			продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
--	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>114</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	
практические занятия	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
самостоятельная работа	6
консультация	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме : экзамена	8

### ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

При изучении учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» способствует формированию следующих компетенций ПК 1.1-1.4.ПК 2.1-2.8.ПК 3.1-3.7.ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01,ОК 02,ОК 03,ОК 04,ОК 05,ОК 06,ОК 07,ОК 09,ОК 10.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 «ОП.08 «Охрана труда» привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, МЧС РФ по Алтайскому краю.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная работа.

Изучение учебной дисциплины «ОП.08 «Охрана труда» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Охрана труда»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл Общепрофессиональных

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Химия», «Экологические основы природопользования» с профессиональными модулями ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

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

- системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и

индивидуальной защиты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде,	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	—
практические занятия	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	—
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию следующих компетенций: ОК.01-10.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами: ОГСЭ.02 «История», ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», ЕН.02 «Экологические основы природопользования».

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Действия	Уметь	Знать
--------------------------------------	----------	-------	-------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать Получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание Актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальность)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие Ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для

		функций профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	в профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения Простых сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Объем образовательной программы	68
в том числе:	

теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **ОП.10 Организация производства ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре

примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-04, ОК 09, 10;

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Данная дисциплина включена в структуру основной образовательной программы из распределения часов вариативной части.

Изучение учебной дисциплины «ОП.10 «Организация производства» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.10 «Организация производства».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>– правила охраны труда в организациях питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	6
Консультация	4
Экзамен	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	-

### ОП.11 Метрология и стандартизация ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Метрология и стандартизация» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее

востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.11 «Метрология и стандартизация» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.11 «Метрология и стандартизация» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.11 «Метрология и стандартизация» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-04, ОК 09, 10;

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Данная дисциплина включена в структуру основной образовательной программы из распределения часов вариативной части.

Изучение учебной дисциплины «ОП.11 «Метрология и стандартизация» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.11 «Метрология и стандартизация».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Метрология и стандартизация**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки

к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
--------------------------------------	-------	-------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### ОП.12 Основы финансовой грамотности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса «Основы финансовой грамотности» наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

-расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;

-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

- виды ценных бумаг;

- сферы применения различных форм денег;

- основные элементы банковской системы;

- виды платежных средств;

- страхование и его виды;

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);

- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;

- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса «Основы финансовой грамотности» система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>38</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## **ОП.13 Калькуляция продукции ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.1-4.6

При изучении учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции» привлекаются специалисты Центр по стандартизации, метрологии и сертификации, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия

проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции » завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением полного общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.13 «Калькуляция продукции ».

## **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 «Калькуляция продукции »**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящий в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного плана.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями, ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Работать с нормативно-технической документацией.
- Производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
- Калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию.

-Составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-Правила пользования сборниками рецептов блюд кулинарных кондитерских изделий.

-Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания.

-Порядок оформления калькуляционных карточек и их учет.

-Порядок составления плана-меню.

Общие и профессиональные компетенции	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и

	и личностного развития	самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

	знакомые или интересующие профессиональные темы	
Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом сезонности, кондиции, сырья;</li> <li>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов</li> </ul>
ПК 2.2-2.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-рассчитывать стоимость: супов сложного ассортимента, горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; из яиц, творога, сыра, муки; рыбы и морепродуктов; мяса, птицы, дичи, кролика;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
ПК 3.2-3.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-рассчитывать стоимость: холодных соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>

	море-продуктов, мяса, птицы, дичи -изменять, адаптировать рецепту-ру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, исполъ-зованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и про-дуктов на основе принципов вза- имозаменяемости,	
ПК 4.2-4.6	-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов -изменять, адаптировать рецепту-ру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, исполъ-зованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и про-дуктов на основе принципов вза- имозаменяемости,	-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающихся	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачёта	

### Профессиональный цикл

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, дисциплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания. При изучении ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 1.1 – 1.4

При изучении профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» привлекаются социальные партнеры

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения

устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>

	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **508 ч**

Из них на освоение МДК – **172 ч**

на практики:

- учебную **108 ч**

- производственную **216 ч**

Спецификация профессиональных и общих компетенций разделов ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	Практический опыт	Умения	Знания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

	<p>регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>	<p>методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и</p>
--	--	---	--

		<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p>	<p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать,</p>	<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>

		<p>осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	<p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>

<p>ассортимента</p>	<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p>	<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать</p>	<p>ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
---------------------	--	--	---

		<p>кнельной массой;          контролировать,          осуществлять выбор,          подготовку пряностей          и приправ, их          хранение в          измельченном виде;          проверять качество          готовых          полуфабрикатов перед          комплектованием,          упаковкой на вынос;          контролировать выбор          материалов, посуды,          контейнеров для          упаковки, эстетично          упаковывать на вынос;          контролировать          соблюдение условий,          сроков хранения,          товарного соседства          скомплектованных,          упакованных          полуфабрикатов;          контролировать          соблюдение выхода          готовых          полуфабрикатов при          порционировании          (комплектовании);          применять различные          техники          порционирования          (комплектования)          полуфабрикатов с          учетом          ресурсосбережения</p>	
<p>ПК 1.4.          Осуществлять          разработку,          адаптацию рецептов          полуфабрикатов с          учетом          потребностей          различных          категорий          потребителей, видов          и форм          обслуживания</p>	<p>разработке,          адаптации рецептов          полуфабрикатов с          учетом потребностей          различных категорий          потребителей, видов          и форм          обслуживания;          ведении расчетов,          оформлении и          презентации          результатов          проработки</p>	<p>подбирать тип и          количество продуктов,          вкусовых,          ароматических,          красящих веществ для          разработки рецептуры          с учетом особенностей          заказа, требований по          безопасности          продукции;          соблюдать баланс          жировых и вкусовых          компонентов;          выбирать форму,          текстуру п/ф с учетом</p>	<p>наиболее актуальные в          регионе традиционные          и инновационные          методы, техники          приготовления          полуфабрикатов;          новые          высокотехнологичные          продукты и          инновационные          способы их обработки,          подготовки, хранения          (непрерывный холод,          шоковое охлаждение и          заморозка, заморозка с</p>

		<p>способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой</p>	<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	--	---	--

		рецептуры	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

		поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной

ситуациях.		деятельности по профессии (специальности).	деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	беспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к

<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с</p>	<p>процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих</p>
------------------------------------	--	--	--

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального,	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов,

	<p>процессе обработки сырья</p>	<p>выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
--	---------------------------------	--	---

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных</p>
--	--	---	---

		<p>полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>	полуфабрикатов
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей</p>	<p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат,</p>	<p>высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета</p>
--	--	--	---

		разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			все го, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	56	40	8	-	-	-	4
ПК 1.1-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	56	40	12	-	-	-	4
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	216	-	-	-	72	144	-
	Экзамен по модулю	12						

	Всего:	340	72	20	-	72	144	8
--	--------	-----	----	----	---	----	-----	---

**ПМ 02.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в

государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;
- структура рабочей программы профессионального модуля;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** предусмотрено параллельно с изучением дисциплин общего профессионального цикла: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

При изучении профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и

повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий** способствует формированию следующих компетенций: ОК01-11, ПК 2.1 – 2.8.

При изучении профессионального модуля ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий привлекаются социальные партнеры

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарных курсов предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.

Изучение профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий** завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вариант для ППССЗ)

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 ОК 1-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	34	6	-	-	-	2
ПК 2.2.- 2.8 ОК 1-7, 9- 11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	90	42	16	-	-	<b>6</b>
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	288				108	180	-
	Экзамен по модулю	12						
	<b>Всего:</b>	<b>456</b>	<b>124</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>8</b>

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ

под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, дисциплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания, ОП.04 Организация обслуживания организовано параллельно. При изучении ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ 03. «Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 3.1 – 3.7.

При изучении профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета

После изучения междисциплинарных курсов предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### **1.2.2. Профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p>

	<p>веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,  хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 308 ч

из них на освоение МДК – 116 ч

на практики:

учебную – 72 ч

производственную – 108 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работа) часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	-	-	-	4
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>68</b>	<b>52</b>	<b>32</b>		-	-	4
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Экзамен по модулю	12						
	<b>Всего:</b>	<b>308</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>8</b>

**ПМ.04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных

организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, десцеплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания. ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

При изучении учебной дисциплины ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионально модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 1.1 – 1.4

При изучении профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» привлекаются специальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления

теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Изучение профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО с получением среднего профессионального образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1 Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профес-	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образо	Объем образовательной программы, час			
			Занятия	во	взаимодействии	с

сиональ- ных общих компетен ций		ва- тельно й програ ммы, час	преподавателем, час.					ельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всег о, часо в	в т.ч.		Учеб ная	Произв одствен ная	
лаборато рные работы и практиче ские занятия, часов	курсова я проект (работа )*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1- 4.6 ОК 1-7,9- 11	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	-	-	-	4
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-7,9- 11	МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>66</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	-	-	-	6
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144				-	-	
	Экзамен по модулю	12						
	<b>Всего:</b>	<b>258</b>	<b>92</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	

**ПМ. 05** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под

номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО).

При изучении профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, 09,10, ПК 5.1 – ПК 5.6

При изучении профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Изучение профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, в час.						
			все го, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	Самостоятельная работа	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работа) *, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	36	12	-	-	-		4
ПК 5.1., 5.6	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66	60	24				6	
ПК 5.1.-5.5	Учебная и производственная практика	216				72	144		
	Экзамены по модулю	12							
	<b>Всего:</b>	<b>334</b>	<b>96</b>	<b>36</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>144</b>		

### ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО).

При изучении профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, 09,10, ПК 1.1 – ПК 6.3

При изучении профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Изучение профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю рамках промежуточной аттестации

обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работ а), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1-6.3 ОК1,2,4-7,9-11 ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-112	МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	132	100	42	16	36	108	8	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Учебная и производственная практика, часов	144							
	Экзамен по модулю	12							
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	<b>100</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 187;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», учебных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», ОП.04 «Организация обслуживания», ОП 10 «Организация производства»

При изучении профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) используются элементы следующих педагогических технологий:

проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) способствует формированию следующих компетенций: ОК01-05,07, 09, 10; ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.4, ПК 2.6 – ПК 2.7, ПК 5.1 – ПК 5.4, ПК 5.6.

При изучении профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер).

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.,1.4, 2.1-2.4, 2.6-2.7 ОК 01-04, 07,09,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Технология продукции общественного питания	72	52	46	-			8
ПК 5.1.-5.4, 5.6 ОК 01-04, 07,09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий	72	52	40	-			8
ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 5.1.-5.6	Учебная и производственная практика	288				72	216	
	Экзамен по модулю	12						
	<b>Всего:</b>	<b>448</b>	<b>104</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>16</b>