

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.8.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
в пищевом производстве

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура

2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Разработчики:

Кудашкина Светлана Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРО- ГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10

При реализации программы могут применяться дистанционные образовательные технологии, электронное и сетевое обучения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и го-

	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	товой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
ОК.1	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, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовывать составленный план; Оценивать результат и	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

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	
ОК 2	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 3	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 4	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке; Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов
ОК 6	Описывать значимость своей профессии; Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности; Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Современные средства и устройства информатизации; Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

	Использовать современное программное обеспечение	деятельности
ОК 10	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 объяснять 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
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и	

	ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

1. 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	66
практические занятия	30
консультации	0
самостоятельная работа	0
промежуточная аттестация дифференцированный зачет 4 семестр	4

3.2. Содержание обучения по дисциплине

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, са- мостоятельная работа обучающихся, курсовая работ		Объем часов	Коды компетенций, форми- рованию которых способ- ствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и от- крытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	2	ОК 1-10
Раздел 1	Теоретические основы микробиологии		30	
Тема 1.1 Классификация мик- роорганизмов	Содержание учебного материала		10	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Разделы микробиологии. Морфология и физиология микробов. Влия- ние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе		
	2	Значение микробиологии пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.		
	3	Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиоло- гия молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров.		
	4	Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов.		
	5	Важнейшие микробиологические процессы, вызываемые микроорга- низмами и их использование в пищевых производствах		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 1-2 Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования		
	2	ПР № 3-4 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов бактерий, микроскопических грибов, дрожжей на различ- ных питательных средах.		
	Задания для закрепления материала: Работа над учебным материалом,			

	ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		8	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Пищевые инфекционные заболевания		
	2	Пищевые отравления		
	3	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве		
	4	Глистные заболевания		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 5-6 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов		
	2	ПР № 7-8 Профилактические мероприятия по предупреждению пищевых инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, глистных заболеваний		
Задания для закрепления материала: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		4	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	2	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
Раздел 2	Основы физиологии питания		40	
Тема 2.1 Основные пищевые	Содержание учебного материала		6	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5
	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры. Физиологическая роль ос-		

вещества, их источники, роль в структуре питания		новых пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Основные пищевые вещества: углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		
	3	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практические занятия		4	
	1	ПР.Р № 9-10 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.		
	2	ПР.Р № 11-12 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия		4	
	1	ПР.Р № 13-14 Изучение схемы пищеварительного тракта		
	2	ПР.Р № 15-16 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		4	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Пищевая ценность продуктов питания		
	Практические занятия		4	
	1	ПР.Р № 17-18 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена чело-		

		века			
	2	ПР.Р № 19-20 Выполнение расчёта калорийности блюда по заданию			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		10	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			
	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.			
	3	Проблемы питания лиц старшего поколения. Питание беременных женщин и кормящих матерей			
	4	Мифы и предрассудки в питании. Модные диеты			
	5	Пища как источник токсических и биологически активных веществ			
	Практические занятия		6		
	1	ПР.Р № 21-22 Составление рациона питания для различных возрастных групп.			
	2	ПР.Р № 23-24 Анализ альтернативных представлений о питании			
	3	ПР.Р № 25-26 Расчет величины основного обмена по карточкам-заданиям			
Раздел 3	Санитария и гигиена		24	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 3.1 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2		
	1	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания, оборудованию, инвентарю, таре, посуде	2		
	Практические занятия				
	1	ПР.Р № 27-28 Изучение способов приготовления дезинфицирующих растворов для обработки поверхностей оборудования и инвентаря.			
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Содержание учебного материала		6	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
	1	Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Правила первичной обработке пищевых продуктов			

				ПК 5.1-5.5
	2	Требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Требования к производству мягкого мороженого		
	3	Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания		
Тема 3.3 Основные причины возникновения и профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений	Содержание учебного материала		10	ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Кишечные инфекции. Классификация пищевых отравлений		
	2	Пищевые токсикоинфекции их профилактика		
	3	Пищевые бактериальные токсикозы и их профилактика. Пищевые микотоксикозы		
	4	Пищевые отравления немикробной природы. Отравления химическими веществами		
	5	Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности, к гигиеническому обучению персонала, к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям		
	Практические занятия		2	
	1	ПР.Р № 29-30 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)		
Тема 3.4 Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства		ОК 1-10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Дифференцированный зачет			4	
Всего:			100	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие: учебного кабинета
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; проектор, наглядные пособия (плакаты).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. М.: Изд. центр «Академия», 2022. - 256 с.

2. А.Н. Мартинчик «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч. М.: Изд. центр «Академия», 2022. - 240 с.

Дополнительные источники

3.З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Изд. центр «Академия», 2013.

Интернет-ресурсы:

3. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

www.gost.prototypes.ru

4. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР))	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
--	--	--

Характеристики демонстрируемых знаний

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.9.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчики:

Бозунова Нина Николаевна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.3	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	104
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	26
консультации	10
Промежуточная аттестация 4 семестр в форме экзамена	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		50	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов		

товаров		его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	3	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		6	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
	3	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</i>
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,</i>

				4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Практические занятия		2	
	1	ПР № 7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		34	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала		6	
	1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		

	3	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	ПР № 9. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		4	
	1	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 10. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	ПР № 11. Определение наличия запасов на складе		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 12. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		ОК 1-7, 9, 10,

	2	ПР № 13. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		2	
	1	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	3	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Консультации		10	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)		8	
Всего:			104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный оборудованием: доска учебная, рабочее место для преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения: компьютер, проектор, наглядные пособия (плакаты)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные издания, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания

1. М.В., Володина, Т.А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов сырья» учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Изд. центр «Академия», 2021. - 192 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://www.food_prom.run/journalswww - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>

4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>

5. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Правильное применение профессиональной терминологии	Тестирование Дифференцированный зачет
Умения: 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Оценка результатов выполнения практической работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.10.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025 г

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Разработчики:

Хромова Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ РООП	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

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**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- 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 соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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.	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).	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	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

для выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной 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 деятельности	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.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	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	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессио-	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности

на основе общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей.	нальной деятельности по профессии (специальности)	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	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.	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 их 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 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 интересные 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
	Планировать собственную деятельность	Проверять уровень обеспечения без-	Должностные инструкции

6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	опасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	78
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	18
Промежуточная аттестация проводится в форме – экзамен (3 семестр)	8
консультации	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов	2	ОК1-7,9,10
Раздел 1	Механическое оборудование	24	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности 2. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала 1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1 1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ	2 2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
	Консультации по теме: «Оборудование для обработки овощей», «Оборудование для обработки мяса и рыбы», «Оборудование для упаковки п/ф»	4	
Раздел 2	Тепловое оборудование	15	ОК1-7,9,10
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		

			ПК 6.4
Тема 2.2. Варочное оборудова- ние	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 5.1-5.5
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		ПК 6.4
Тема 2.3. Жарочное оборудова- ние	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 4.1-4.5
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4. Многофункциональ- ное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 4.1-4.5
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5. Универсальное и во- догрейное оборудо- вание	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		

	Консультации по темам: «Варочное и жарочное оборудование», «Оборудование для раздачи пищи»	4	ПК 5.2 ПК 6.4
Раздел 3	Холодильное оборудование	9	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала 1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования 2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. 3. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала 1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов и витрин	1 1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.3 Шкафы интенсив- ного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала 1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1 1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала 1. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2 1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
Раздел 4	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	18	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала 1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

			ПК 6.4
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	12	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	2. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	3. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	4. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	5. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	6. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования в торговом зале ПОП		
Консультации по итогам прохождения курса		2	
Экзамен: (3 семестр)		8	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места» учебного кондитерского цеха

Оборудование кабинета:

доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; льдогенератор; дефростер; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстойный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер; (плакаты).

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2022.- 432 с.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2022 - 373 с.

Дополнительные источники:

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции,	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Приложение 2.11
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура
2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Разработчики:

Хромова Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ РООП	24

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 СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.04 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 09. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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 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 дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	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.	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).	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.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте 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.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной 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 деятельности	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.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	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 общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по 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	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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	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 их 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 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 интересные 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
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и	- техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи , термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи

		способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции 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	горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; - правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;; - правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифзачета (7 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раз-делов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю-щихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги обществен-ного питания и тре-бования к ним	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребитель-ского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика про-цесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга обще-ственного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги обще-ственного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требова-ния к ним, требования к безопасности услуг.		
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприя-тия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освеще-ние, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	3. Интерьер помещений организации питания		
	4. Сервизная, назначение, оснащение		
	5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение,оснащение		
	6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и других в сервизной.		
2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия			
Тема 3	Содержание учебного материала	12	

Столовая посуда, приборы, столовое белье	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	7. Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	4	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		
	3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		
	4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		
	Содержание учебного материала	4	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями		
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство		
	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		

	2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка 5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<i>Содержание учебного материала</i>	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	2. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	3. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	4. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	5. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	6. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	7. Расчет с потребителями		
	<i>Тематика практических занятий</i>	6	
	1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		

	2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания 5. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями 6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	5. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		
	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		

	5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<i>Тематика практических занятий</i>		
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; проектор, плакаты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. ГОСТ 32692-2022 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2022 г. № 98. – Режим доступа: http://www.gost.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2022 г – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2022. – 464 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 г – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2023 – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 112 с.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2022 г
4. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П. Шарухин, А.М. Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2022 г — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2022 г Москва.

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – 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;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>

– правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – 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;	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	Текущий контроль: <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i>

– 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		
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.12.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум»

Разработчики:

Бобырева Ирина Валерьевна, преподаватель спец.дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, дисциплиной Психология общения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	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 (оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение пока-	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

зателей 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 общественного питания; 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 общественного питания 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	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 общественного питания; механизмы ценообразования на продукцию
---	---

	восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации общественного питания; 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	(услуги) организаций общественного питания 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 общественного питания 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 общественного питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффек-	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 профессио-

	тивно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить 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).	нальной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
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.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	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	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профес-	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

	сиональной деятельности по профессии (специальности)	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 10	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
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 17	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

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	70
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	10
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	7 семестр

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	8	1,2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.			
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.			
	Практические работы	4	2	
	Экономика как система общественного производства. Типы экономических систем. Конкуренция и монополия			
	Теория спроса и предложения			
Тема 1.2. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	8	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.			
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.			
	Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Каль-			

	кулирование себестоимости. Политика предприятия по снижению издержек			
	Практические работы	4	2	
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах			
	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения			
Тема 1.3. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Калькуляция в общественном питании.			
	Практические работы	4	2	
	Составление плана-меню. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты			
Тема 1.4. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды, состав и классификация. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции.			
	Практические работы	2	2	
	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота			
Тема 1.5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	5	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Прибыль и доход предприятия в системе рыночных отношений, их экономическое содержание и назначение. Рентабельность продукции и ресурсов. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания			
	Практические работы	2	2	
	Анализ доходов и расходов предприятия			
Раздел 2. Основы менеджмента				ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	3	1,2	
	Понятия, цели и задачи управления			
	Общие подходы к управлению организацией			
	Принципы формирования структуры системы управления организацией			
	Практические работы	2	2	
	Структура системы управления организацией			
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	3	1,2	ПК 6.1-6.5

Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Управление производственным персоналом в общественном питании			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Трудовые ресурсы общественного питания, их характеристика и порядок формирования. Современная политика оплаты труда			
	Практические работы	2	2	
	Расчет заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности			
Раздел 3. Основы маркетинга				
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основы маркетинга услуг общественного питания			
	Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания			
	Практические работы	2	2	
	Расчет розничной и продажной цены			
Курсовой проект		10	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Дифференцированный зачет		2	3	
Всего:		70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин**.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя
3. Металлическая доска

Технические средства обучения:

1. Персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением
2. Мультимедийный проектор.
3. Экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/С.Б.Жабина, О.М.Бургюгова, А.В. Колесова – М: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительные источники

2. Соколова С.В. Экономика организации: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
3. Котерова Н.П. Экономика организации: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

(электронные издания)

1. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
2. <http:// www. Economi.gov.ru>
3. <http:// www. Minfin.ru>
4. <http://www.aup.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – 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;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>

– 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, компен-		
--	--	--

саций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций общественного питания; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций общественного питания; – 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.		
– 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 – 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;	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>

– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией общественного питания 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; – 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 общественного питания и восприятие потребителями меню; – 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 общественного питания	<i>объеме</i>	
---	----------------------	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.13.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура
2025

Организация разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчики:

Дубинкина О.А. – преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1-11 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 6.1-6.5.	– использовать необходимые нормативные правовые акты; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	– основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1.1. Конституционное право как ведущая отрасль российского права	Содержание учебного материала			ОК 1-11 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 6.1-6.5
	1	Черты Конституции как нормативного акта. Структура Конституции Российской Федерации.	2	
	2	Основы конституционного строя	2	
	3	Основные права и свободы человека и гражданина	2	
	4	Обязанности гражданина Российской Федерации	2	
	Практическое занятие №1. Изучение Конституции Российской Федерации, анализ ее глав		2	
Тема 1.2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			ОК 1-11 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 6.1-6.5
	1	Виды юридических лиц, их права и обязанности	1	
	2	Первичная регистрация, реорганизация и ликвидация юридического лица	1	
	3	Организационно-правовые формы коммерческих организаций	1	
	4	Организационно-правовые формы некоммерческих организаций	1	
	5	Признаки банкротства и меры воздействия на должника. Процедуры банкротства	1	
Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений	Содержание учебного материала			ОК 1-11, 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 6.1-6.5
	1	Формы и виды сделок. Условия недействительности сделок	2	
	2	Гражданско-правовой договор, его виды и формы заключения	1	
	Практическое занятие №3. Составление гражданско-правовых договоров		2	
Тема 1.4. Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала			ОК 1-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7, 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6, 6.1-6.5
	1	Содержание трудового договора, порядок заключения и расторжения Рабочее время и время отдыха. Оплата труда	1	
	2	Дисциплинарная ответственность	1	
	3	Индивидуальные и коллективные трудовые споры	1	
	Практическое занятие №4. Составление трудового договора		2	
	Практическое занятие №5 Решение конфликтных ситуаций по трудовым спорам		2	

Тема 1.5. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала			ОК 1-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7, 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6, 6.1-6.5
	1	Понятие административного правонарушения и административной ответственности	1	
	2	Административные правонарушения и меры наказания в области предпринимательской деятельности	1	
	Практическое занятие № 6 Определение мер административной ответственности при различных правонарушениях		2	
Тема 1.6. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала			ОК 1-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7, 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6, 6.1-6.5
	1	Экономические споры. Субъекты и стадии арбитражного процесса	1	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета правовых основ профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета: рабочий стол преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, дидактический материал.

Технические средства обучения: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением, система мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.
2. Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности Москва, Издательски центр «Академия», 2020 год

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года.
2. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 24.07.2002 №95-ФЗ).
3. Гражданский кодекс РФ (Ч.1) Гражданский кодекс РФ (Ч.2) Гражданский кодекс РФ (Ч.3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 №146-ФЗ).
4. Гражданский кодекс РФ (Ч.4) Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 №195-ФЗ).
5. Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 №197-ФЗ).

Интернет-ресурсы:

1. www.pravo.gov.ru (Официальный интернет-портал правовой информации)
2. www.consultant.ru (Правовая система Консультант Плюс)
3. www.constitution.ru (Конституция РФ)
4. www.law.edu.ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал)
5. www.acadprava.ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи)

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: – использовать необходимые нормативные правовые акты; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. знания: – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	– анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; – оценка выполнения самостоятельной работы; – оценка выполнения тестового задания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Приложение 2.14.

К ОПОП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной
деятельности

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум»

Разработчики:

Бобырева Ирина Валерьевна, преподаватель спец.дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в *профессиональный цикл*. Программа предмета Информационные технологии в профессиональной деятельности составлена с учетом связи с другими дисциплинами учебного плана и рассчитана на знание обучающимися (*физики, математики, информатики и т.д.*).

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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 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 дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных органи-

	заций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

ЛР 17	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка	74
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятель- ная работа обучающихся, курсовая работ		Объем часов	Уровень освое- ния	Коды компетенций, формированию ко- торых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1	Системы автоматизации профессиональной деятельности				
Тема 1.1 Информационные процессы и технологии	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	История развития ИТ			
	2	Информационные модели			
	3	Основные понятия ИТ, классификация и характеристика качества информационных систем			
	4	Правовые и этические нормы информационной деятельности человека			
Тема 1.2 Аппаратное и программное обеспечение ИТ	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Аппаратное обеспечение ИТ			
	2	Программное обеспечение ИТ			
Раздел 2	Офисные технологии подготовки документов. Работа с массивами информации				
Тема 2.1 Технология подго- товки текстовых документов	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Классификация и возможности текстовых редакторов			
	2	Обзор современных текстовых процессоров			
	3	Возможности текстового процессора MS Word			
	Практические занятия		10	2	
	1	Работа с текстовым процессором MS Word			
Тема 2.2 Технология ана- лиза информации в электронных таблицах	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Классификация и возможности табличного процессора MS Excel. Обзор программы.			
	Практические занятия		10	2	
	1	Работа с табличным процессором MS Excel			
Тема 2.3 Подготов- ка компьютерных презентаций	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
		Современные способы организации презентаций. Создание презентации в MS Power Point			

	Практические занятия		8	2	
	Работа с мастером презентаций MS Power Point				
Тема 2.4 Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных (СУБД)	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Организация СУБД			
	2	Разработка базы данных и обобщенная технология работы с ней			
	3	Возможности СУБД MS Access			
	Практические занятия		8	2	
Работа с базой данных MS Access					
Тема 2.5 Прикладные программы профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Обзор ПО для автоматизации общепита: программы для учета (СБИС Presto, Paloma365, R Keeper, iiko, Трактирь и др)			
	Практические занятия		4	2	
	Работа с базой данных MS Access				
Раздел 3	Программное обеспечение				
Тема 3.1 Классификация программного обеспечения	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Прикладное программное обеспечение. Системное программное обеспечение.			
	2	Инструментальное программное обеспечение. Тенденции развития программного обеспечения			
Тема 3.2 Операционные системы	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Назначение и функции современных операционных систем			
	2	Пользовательский интерфейс операционной системы. Файловая система организации данных			
Раздел 4	Компьютерные сети				
Тема 4.1 Локальные вычислительные сети	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Назначение компьютерной сети. Типы сетей. Топология сети			
	2	Технические средства коммуникаций. Организация работы в сети. Сетевые протоколы			
Тема 4.2 Глобальная сеть	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	История развития сети Интернет.			
	2	Принципы работы. Сервисы Интернет			
	Практические занятия		8	2	
	Работа в глобальной сети				
Раздел 5	Информационная безопасность				

Тема 5.1 Угрозы информа- ционной безопас- ности	Содержание учебного материала		2	1,2	ОК1-11 ПК6.1-6.3
	1	Основные положения, понятия и определения. Виды угроз в информационной сфере			
	2	Внутренние и внешние источники угроз. Угрозы в информационных системах			
Дифференцированный зачет			2	2	
ВСЕГО:			74		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие:

учебных кабинетов «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

доска учебная; рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова.- М.: Издательский центр «Академия», 2020

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова М.: Издательский центр «Академия», 2020

Интернет-ресурсы

1. URL: <http://www.yandex.ru>

2. URL: <http://www.google.ru>

3. URL: <http://www.edu.ru>

4. URL: <http://fcior.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: Основных понятий автоматизированной обработки информации; Общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; Базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; Состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умения: 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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.15.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура
2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик: Дубинкина О.А. – преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией профессиональных дисциплин

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. Общая характеристика рабочей программы ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда предназначена для изучения дисциплины в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена. При реализации программы могут применяться дистанционные образовательные технологии, электронное и сетевое обучение.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональная дисциплина ОП.08 Охрана труда изучается на базовом уровне в общепрофессиональном учебном цикле образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цели и задачи дисциплины

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

-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в 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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.08 Охрана труда в соответствии с ФГОС СПО

и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, 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).	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

¹ Указываются формируемые личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 для базового и углубленного уровня обучения)

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 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 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 языке.	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
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	-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;	-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;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-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, -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 необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	- 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
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические работы	10
Консультации	10
Экзамен	8
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	3 семестр

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Практические занятия 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи,	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
Тема 1.3 Профессиональная подготовка в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	26	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	10	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		

	Практические занятия		
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Практические занятия	4	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	8	

Пожарная безопасность	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами			
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения			
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	Практические занятия			2
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			
Тема 3.3 Требования безопасности к про- изводственному обо- рудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5,	
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности			
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования			
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др			
Консультации		10		
Экзамен		8		
Всего:		82		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала и др.;

Технические средства обучения:

компьютер; наглядные пособия (плакаты).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2021.– 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2033.–320с.

Дополнительная литература:

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -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	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация экзамен
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми,	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;

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.	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.16.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: ГБПОУ МО ШЭТ

Разработчики:

Пантелеева Ольга Петровна– преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Преподаватель: _____

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией преподавателей

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 4, ОК 6, ОК 8 -10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	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	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;

	соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	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 дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	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	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

	повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	---	--

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 17	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
консультации	10
экзамен	8
Промежуточная аттестация – экзамен	6 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся		Объём часов	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Раздел 1 Чрезвычайные ситуации и защита от них			
Тема 1	Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:			
	1	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения	1	
Тема 2	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС			
	Содержание учебного материала:			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	1	Мероприятия обеспечения устойчивости работы объектов экономики в условиях ЧС	1	
	2	Практическая работа №1 Изучение принципов обеспечения устойчивости работы объектов экономики	1	
	3	Практическая работа №2 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	1	
Тема 3	Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:			
	1	Общие сведения об опасностях	1	
	2	Практическая работа №3 Последствия опасностей в профессиональной деятельности	1	
	3	Практическая работа №4 Обеспечение безопасности при эпидемии. Модели поведения	1	
	4	Практическая работа №5 Защита населения при авариях (катастрофах) в автотранспорте и на железной дороге. Модели поведения.	1	
Тема 4	Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала			
	1	Понятие и классификация Ч.С. природного характера. Изучение моделей поведения. Практическая работа № 6	1	
	2	Понятие и классификация Ч.С. техногенного характера. Изучение моделей поведения. Практическая работа № 7	1	

	3	Терроризм и меры его предупреждения. Изучение моделей поведения. Практическая работа№ 8	1	
	4	Единая государственная система защиты населения и территорий в Ч.С.	1	
	Раздел 2 Основы военной службы			
Тема 5	Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:			
	1	Понятие гражданской обороны. Основные задачи гражданской обороны	1	
	2	Организационная структура гражданской обороны. Практическая работа№9	1	
	3	Основные мероприятия проводимые ГО. Практическая работа№10	1	
	4	Действия населения по сигналам оповещения. Практическая работа№11	1	
	5	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Практическая работа№12	1	
	6	Обучение населения в области ГО. Практическая работа№13	1	
	7	Профилактические меры по снижению уровня опасности. Практическая работа№14	1	
Тема 6	Способы защиты населения от оружия массового поражения			
		Оружие массового поражения: ядерное Практическая работа: №15	1	ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
		Оружие массового поражения: химическое . Практическая работа №16	1	
		Оружие массового поражения: биологическое Практическая работа: №17	1	
		Современные системы обычного вооружения. Изучение способов защиты. Практическая работа №18	1	
		Средства коллективной и индивидуальной защиты населения. Практическая работа № 19	1	
		Приборы радиационной и химической разведки и контроля Практическая работа: №20	1	
		Правила поведения и действия людей в зонах заражения Практическая работа: №21	1	
Тема 7	Основы обороны государства и воинская обязанность.			ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:			
		Национальная и военная безопасность РФ. Работа с документами. Практическая работа №22	1	
		Функции и задачи современных Вооружённых сил РФ.	1	
		Организационная структура ВС РФ. Система руководства и управления. Практическая работа: №23	1	
		Воинская обязанность	1	
		Практическая работа: №24 Обязательная подготовка граждан к военной службе	1	
		Боевые традиции ВС РФ. Практическая работа: №25	1	

	Государственные и воинские символы. Практическая работа: №26	1	
	Практическая работа: №27 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	
Тема 8	Организация и порядок призыва граждан на военную службу		ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:		
	Организация воинского учёта. Порядок призыва граждан на военную службу	1	
	Порядок прохождения военной службы по призыву. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих	1	
	Практическая работа №28 Военная присяга. Боевое знамя воинской части	1	
	Воинская дисциплина. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки. Практическая работа: № 29	1	
	Практическая работа: №30 Поступление на военную службу в добровольном порядке. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	1	
	Альтернативная служба	1	
	Как стать офицером Российской армии	1	
Тема 9	Основные виды вооружения и военной техники.		ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:		
	Современные виды вооружений. Стрелковое оружие. Сухопутные войска. Практическая работа: №31	1	
	Современные виды вооружений. ВМФ. ВКС.	1	
	Практическая работа №32 Специальное военное снаряжение	1	
	Раздел 3 Основы первой помощи		ОК 1-4, ОК 6, ОК 8-10 ЛР1-ЛР21
	Содержание учебного материала:		
	Практическая работа: №33 Общие правила оказания первой помощи	1	
	Практическая работа: №34 Первая помощь при наружных и внутренних кровотечениях	1	
	Практическая работа: №35 Первая помощь при переохлаждениях, при ожогах	1	
	Практическая работа: №36 Первая помощь при поражении электротоком	1	
	Практическая работа № 37. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути	1	
	Практическая работа № 38. Изучение приёмов психологической помощи людям, попавшим в ЧС	1	
Консультации		10	
Экзамен		8	
Итого		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, металлическая доска

Технические средства обучения: телевизор, ДВД – проигрыватель

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания

1. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко «Основы безопасности жизнедеятельности» М., «Академия» 2024
2. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко «Безопасность жизнедеятельности» Практикум М., «Академия» 2024г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 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; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, полнота ответов, точность формулировок и профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.6.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Химия

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ МО ШЭТ

Разработчики:

Кудашкина Светлана Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией преподавателей специальности

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия является обязательной частью математического и общего естественно - научного цикла основной образовательной программы ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10

При реализации программы могут применяться дистанционные образовательные технологии с применением электронного обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания;

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	- 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	- основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов

	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.	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.
ОК 1	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, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовывать 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 2	Определять задачи поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска информации

	результатов поиска; Оформлять результаты поиска;	
ОК 3	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 4	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке; Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов
ОК 6	Описывать значимость своей профессии; Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности; Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9	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	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 объяснять 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
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов

	мов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	178
в том числе:	
теоретическое обучение	96
лабораторные работы	28
практические занятия	36
Консультации	10
Промежуточная аттестация - экзамен 4 семестр	8

2.2. Содержание обучения по дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, курсовая работа		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Химия и её задачи и методы обучения. Значение науки при изучении товароведения, технологии приготовления пищи и других специальных дисциплин		2	ОК 1- 3, ОК 5 ОК 7, ОК -10
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы);			ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР1, ЛР 4-5, ЛР 7-8, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
Раздел 1	Назначение и правила использования лабораторного оборудования		2	
Тема 1.1 Назначение и правила использования лабораторного оборудования	Содержание учебного материала		2	ОК 1-3, ОК 5, ОК 7, ОК 9-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры		
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Зарисовать лабораторную посуду и записать ее назначение			
Раздел 2	Физическая химия		62	
Тема 2.1 Основные понятия и законы термодинамики и термохимии	Содержание учебного материала		8	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9 - 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Основные понятия термодинамики; система, фаза, экзо и эндотермические реакции. Термохимия	6	
	2	Основные законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гибса		
	3	Калорийность продуктов питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	ПР № 1-2: Решение задач на расчёт энтальпий химических реакций	2	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на			

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	вопросы); подготовка к практической работе			
	Содержание учебного материала		18	ОК 1- 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9 - 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
Тема 2.2 Агрегатные состояния веществ и их характеристика	1	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химических связи и кристаллических решеток	12	
	2	Газообразное и жидкое состояние вещества		
	3	Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции		
	4	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов		
	5	Поверхностное натяжение и методы его определения.		
	6	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	ЛР № 1-2: Определение поверхностного натяжения жидкостей	2	
	2	ЛР № 3-6: Определение вязкости жидкостей	4	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к лабораторной работе			
Тема 2.3 Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие	Содержание учебного материала		4	ОК 1- 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 – 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	ПР № 3-4: Решение задач на расчет изменения скорости химической реакции	2	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к практической работе			
Тема 2.4 Химические реакции	Содержание учебного материала		8	ОК 1- 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9 - 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Классификация химических реакций	4	
	2	Окислительно – восстановительные реакции		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	ПР № 5-6: Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса	2	
	2	ПР № 7-8: Решение уравнений реакций ионного обмена	2	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к практической работе			
Тема 2.5	Содержание учебного материала		18	ОК 1-ОК 3, ОК 5

Свойства растворов	1	Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации. Водородный показатель. рН среды	12	ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	2	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах		
	3	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах		
	4	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	5	Теория электролитической диссоциации		
	6	Буферные растворы		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	ЛР № 7-8: Определение рН представленных растворов	2	
	2	ПР № 9-10: Решение задач: Расчёты концентраций растворов	2	
	3	ПР № 11-12: Решение задач: Расчёты осмотического давления, температуры кипения	2	
Тема 2.6 Поверхностные явления	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к лабораторной и практической работе			ОК 1-ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	Содержание учебного материала		6	
	1	Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции	6	
	2	Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания		
	3	Поверхностно - активные и поверхностно - неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании		
Раздел 3	Коллоидная химия		30	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 3.1 Значение коллоидной химии. Дисперсные системы	1	Коллоидная химия, ее значение. Определение коллоидной химии, связь с другими дисциплинами	2	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	2	Дисперсные системы, их характеристика и классификация. Использование дисперсных систем в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 3.2 Коллоидные растворы	Содержание учебного материала		14	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8
	1	Коллоидные растворы, характеристика, методы получения. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки	6	

	2	Золи, их свойства. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация		ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	3	Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1	ЛР № 9-10: Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов		
	2	ЛР № 11-12: Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов		
	3	ЛР № 13-14: Изучение строения мицелл и свойств коллоидных растворов		
	4	ЛР № 15-16: Составление формул и схем строения мицелл		
Тема 3.3 Грубодисперсные системы	Содержание учебного материала		12	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение	8	
	2	Эмульсии, их строение, классификация. Способы получения. Пены		
	3	Порошки, суспензии, пасты: строение, методы получения		
	4	Аэрозоли, дымы, туманы Загрязнение окружающей среды аэрозолями, дымами, туманами		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	ЛР № 17-18: Изучение способов получения эмульсий и пен и выявление роли стабилизаторов	2	
	2	ЛР № 19-20: Получение эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов	2	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы) подготовка к лабораторной и практической работе			
Раздел 4	Физико-химические изменения важнейших органических веществ входящих в состав пищевых продуктов		24	
Тема 4.1 Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов	Содержание учебного материала		16	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Микро- и макроэлементы входящие в состав продуктов	8	
	2	Жиры, их строение, свойства. Изменение жиров в технологических процессах		
	3	Белки их строение, свойства. Изменение белков в технологических процессах		
	4	Углеводы, их строение, свойства. Изменение углеводов в технологических процессах. Карамелизация		
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1	ЛР № 21-22: Изучение свойств белка. Денатурация. Качественные реакции на белок.	2	
	2	ЛР № 23-24: Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции	2	

	3	ПР № 25-26: Химический состав пищевых продуктов	2	
	4	ПР № 27-28: Определение химического состава представленных продуктов	2	
Тема 4.2 Набухание и растворение полимеров	Содержание учебного материала		8	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Строение ВМС, их классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений	6	
	2	Природные и синтетические ВМС, их свойства. Набухание и растворение полимеров факторы влияющие на данные процессы		
	3	Студни, методы получения, их характеристика, синерезис студней		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	ЛР № 13-14: Процессы набухания и студнеобразование крахмала, желатина Изучение процессов набухания и студнеобразование крахмала, желатина		
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к лабораторной и практической работе			
Раздел 5	Аналитическая химия		40	
Тема 5.1 Качественный анализ	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения		
Тема 5.2 Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала		20	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Классификация катионов. Первая и вторая аналитическая группа катионов, их характеристика.	8	
	2	Третья и четвертая аналитическая группа катионов, их характеристика		
	3	Классификация анионов, значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов		
	4	Анализ сухой соли		
	В том числе практических и лабораторных занятий		12	
	1	ЛР № 15-16: Анализ смеси катионов первой группы. Проведение анализа смеси катионов 1 группы	2	
	2	ЛР № 17-18: Проведение частных реакций катионов второй, третьей и четвёртой аналитических групп	2	
	3	ЛР № 19-20: Проведение частных реакций анионов 1, 2, 3 группы	2	
	4	ЛР № 21-22: Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы	2	

	5	ПР № 29-30: Решение задач на правило растворимости	2	
	6	ПР № 31-32: Решение задач на правило растворимости	2	
Тема 5.3 Количествен- ный анализ	Содержание учебного материала		18	ОК 1-ОК 3, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 21
	1	Методы количественного анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Титриметриче- ский (объёмный) метод анализа.	8	
	2	Методы окисления – восстановления, их сущность. Эквиваленты окислителей и восстановите- лей. Перманганатометрия		
	3	Иодометрия. Теория индикаторов. Сущность метода комплексообразования		
	4	Физико – химические методы анализа. Применение методов в химико – технологическом кон- троле		
	В том числе практических и лабораторных занятий		10	
	1	ЛР № 23-24: Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	
	2	ЛР № 25-26: Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормаль- ной концентрации	2	
	3	ЛР № 27-28: Определение содержания хлорида натрия в рассоле	2	
	4	ПР № 33-34: Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной во- ды в кристаллогидратах	2	
	5	ПР № 35-36: Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение нормальности и титра раствора	2	
	Задание для закрепления знаний: Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); подготовка к лабораторной и практической работе			
Промежуточная аттестация (экзамен)			8	
Консультации			10	
ВСЕГО:			178	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «химии», оснащенный оборудованием

Мебель

1. Доска учебная
2. Доска магнитная
3. Доска магнитная
4. Стол ученический
5. Стол учительский
6. Шкаф для книг
7. Радио
8. Огнетушитель ОВЭ-6
9. Вытяжной шкаф
10. Стенды:

Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Таблица растворимости

Химические свойства металлов

Поваренная соль

Электрохимический ряд напряжения металлов

Инструкции по охране труда при работе в кабинете химии

Готовимся к экзамену по химии

Изменение окраски индикаторов

Наглядные пособия по химии

Таблицы

1. Дисперсные системы
2. Ионная химическая связь
3. Ковалентная химическая связь
4. Образование водородной связи в молекулах
5. Белки
6. Приготовление растворов
7. Типы кристаллических решеток

техническими средствами обучения: телевизор, мультимедиапроектор, ноутбук.

Лаборатория Химии оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием

Реактивы

1. Набор №1 С Кислоты
2. Набор №3 ВС Щелочи
3. Набор №5 С Органические вещества
4. Набор № 7 С Минеральные удобрения
5. Набор № 9 ВС Образование неорганических веществ

6. Набор №11 С Соли для демонстрационных опытов
7. Набор №12 ВС Неорганические вещества
8. Набор № 13 ВС Галогениды
9. Набор №14 ВС Сульфаты, сульфиты
10. Набор №16 ВС Металлы, оксиды
11. Набор № 17 С Нитраты
12. Набор № 18 ВС Соединение хрома
13. Набор №19 С Соединение марганца
14. Набор № 22 ВС Индикаторы

Приборы

1. Прибор для опытов по химии с электрическим током
2. Штатив металлический ШЛБ
3. Делительная воронка
4. Аппарат для получения газов (Киппа)
5. Прибор для демонстрации закона о сохранении массы веществ
6. Прибор для окисления спирта над медным катализатором
7. Термометр спиртовой демонстрационный от 0 до 200 С
8. Весы учебные с гирями до 200 г
9. Спиртовка.
10. Демонстрационный набор для составления объёмных моделей молекул
11. Модели кристаллических решёток
12. Набор цифр, букв и знаков
13. Держатели для пробирок
14. Штатив для пробирок
15. Модель конвектора
16. Прибор по химии для электролиза
17. Прибор для испытания электролиза
18. Озонатор
19. Прибор для получения газов
20. Прибор для испытания электрической проводимости жидкостей
21. Прибор для демонстрации растворения газов
22. Муфельная печь
23. Модель конвертора

Лабораторная посуда

1. Колба коническая 500 мл
2. Комплект посуды для демонстрации опытов по химии (КДОХУ).
3. Цилиндр мерный 100 мл
4. Делительная воронка
5. Колба круглая плоскодонная 500 мл
6. Колба круглая плоскодонная 250 мл
7. Колба Вюрца
8. Колба Вюрца
9. Пробирка с делением 25 мл

10. Пробирка с делением 10 мл
11. Колба коническая 250 мл
12. Набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных работ
13. Ступка фарфоровая
14. Пестик фарфоровый
15. Воронка диаметр 56
16. Стакан химический 250 мл
17. Стакан химический 50 мл
18. Набор стеклянных трубок
19. Колонка адсорбционная
20. Пробирки ПХ
21. Тигли фарфоровые
22. Щипцы
23. Набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных работ
24. Набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных работ

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

1. В.В. Белик, К.И. Киенская Физическая и коллоидная химия; Москва, Академия, 2022
2. А.А. Ищенко; Аналитическая химия Москва, Академия, 2022

3.2.3 Интернет – ресурсы

1. www.hemi.wallst.ru (образовательный сайт для школьников «Химия»)
2. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека)
3. www.Informatika.ru (Электронный учебник, большой список интернет – ресурсов)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний	
- основные понятия и законы химии	Правильное формулирование законов и понятий химии	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- теоретические основы органиче-	Правильное обоснование	Проверка выполнения

ской, физической, коллоидной химии;	теоретической основы органической, физической, коллоидной химии	домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ; Рубежный контроль в форме контрольной работы; Итоговый контроль в форме экзамена
- понятие химической кинетики и катализа;	Верное нахождение путей решения выполнения заданий экспериментальным способом	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	Уверенное знание классификации химических реакций по различным признакам	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Верное выполнение и проверка количественных зависимостей между физическими величинами в реакциях	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	Соблюдение алгоритма действий при выполнении упражнений	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального

		опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Верное выполнение наблюдений, измерений, опытов по схемам. Описание способов измерений	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Соблюдение алгоритма действий при решении задач	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	Владение современными классификациями органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Обоснование места коллоидных систем и высокомолекулярных соединений в системе пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Достоверные знания использования свойств дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;

- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Проектирование и выбор оптимальных методов работы при исследовании поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- основы аналитической химии;	Соблюдение основ аналитической химии, уверенная демонстрация знаний на рабочем месте	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ; Рубежный контроль в форме контрольной работы; Итоговый контроль в форме экзамена
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Логическое построение исследований и их обоснование	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ; Рубежный контроль в форме контрольной работы; Итоговый контроль в форме экзамена
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Правильный подбор лабораторного оборудования и аппаратуры. Соблюдение безопасности при работе	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- методы и технику выполнения химических анализов;	Уверенное проведение эксперимента. Соблюдение последовательности при выполнении экспериментальных работ	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;

- приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Правильное владение культурой учебного труда в химической лаборатории	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Логическое построение и формулирование базовых теоретических законов, теорий, формирование и планирование учений использования справочной, учебной литературы	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	Грамотное использование знаний учебного материала	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Верная, оригинальная, индивидуальная, самостоятельная деятельность, своевременное корректирование выявленных неточностей	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	Точное выполнение расчетов, предписаний, использование справочной литературы. Обоснование рационального решения	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
использовать лабораторную посуду и оборудование;	Правильный подбор приборов, оборудования. Верная демонстрация умений и знаний на ра-	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме

	бочем месте	тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Проверка отчета по практическим и лабораторным работам;
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	Знание методик проведения исследований, оптимальных условий для выборов методов химического анализа. Владение современным техническим оборудованием предприятий общественного питания	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ Правильный подбор реактивов, качественных реакций	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ Правильный подбор реактивов, качественных реакций. Точное выполнение расчетов, предписаний, использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Проверка выполнения домашнего задания; Текущий контроль знаний и умений в форме тестирования, проверочных работ, фронтального опроса; Оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ;
Перечень ОК, осваиваемых в рам-		

ках дисциплины		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Оценка текущего контроля. Оценка выполнения тестового задания. Устный опрос
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	оценка текущего контроля. Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач). Оценка по результатам промежуточной аттестации Опрос. Тестирование. Работа по карточкам. Оценка по результатам практических работ.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Участие в конкурсах, олимпиадах, предметных неделях и декадах
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовле-	Целесообразное использование разнообразных источников информации, включая Интернет, при подготовке к ЛР, написании рефератов, докладов, сообщений и т.д.

	творительно) – менее 50% /процент пра- вильных	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	90-100% /процент пра- вильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент пра- вильных ответов/ отметка «3» (удовлетво- рительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовле- творительно) – менее 50% /процент пра- вильных	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	90-100% /процент пра- вильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент пра- вильных ответов/ отметка «3» (удовлетво- рительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовле- творительно) – менее 50% /процент пра- вильных	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной дея- тельности по профессии специальности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	90-100% /процент пра- вильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент пра- вильных ответов/ отметка «3» (удовлетво- рительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовле- творительно) – менее 50% /процент пра- вильных	соблюдать нормы эколо- гической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональ- ной деятельности по профессии (специально- сти)
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	90-100% /процент пра- вильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент пра- вильных ответов/ отметка «3» (удовлетво- рительно) – 50-74% /процент правильных	демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень куль- туры здоровья обучаю- щихся

	ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Разработка и защита рефератов, докладов, сообщений, презентаций в соответствии с изменяющимися ИКТ Участие в конкурсах, олимпиадах, предметных неделях и декадах
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; конструктивное взаимодействие в коллективе/бригаде;	Наблюдение Взаимоотношения с преподавателями и сверстниками демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам	готовность к общению и взаимодействию с людьми	Анкетирование тестирование

гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	Анкетирование Мониторинг проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Анкетирование беседа
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	сформированность гражданской позиции;	участие в волонтерском движении
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	участие в волонтерском движении
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Анкетирование Тестирование Беседа Наблюдение отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной,

российского государства		межрелигиозной почве;
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	Беседа Наблюдение Участие в спортивных секциях Анализ внеурочной занятости
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	Беседа соблюдать нормы экологической безопасности
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;	Разработка и защита рефератов, докладов, сообщений, презентаций в соответствии с изменяющимися ИКТ
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;	Анкетирование Тестирование Формирование финансовой грамотности
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной дея-	конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

тельности	имиджа; готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;	Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, предметных неделях
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 16 Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудо-	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности;	участие в исследовательской и проектной работе;

вых отношений.		
ЛР 17 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
ЛР 18 Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;	положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, предметных неделях
ЛР 20 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	проявление высокопрофессиональной трудовой активности;	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности
ЛР 21 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	проявление высокопрофессиональной трудовой активности; проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

Характеристики демонстрируемых знаний

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены. Качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы. Большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.7.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум» (ГБПОУ МО «ШЭТ»)

Разработчики:

Кудашкина Светлана Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией специальных дисциплин

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1548

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК2.1 – 2.8, ПК 3.1 -3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1 - 5.6, ПК 6.1 – 6.4, ЛР 1 - 21

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	- принципы взаимодействия живых организмов м среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причин 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;
ОК 1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, определить 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 сферах; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; Структура плана для решения задач; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 2	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;	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современную научную и профессиональную терминологию; Возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 4	Организовывать работу	Особенности социального и культурного

	коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	контекста; Правила оформления документов
ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке; Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов
ОК 6	Описывать значимость своей специальности; Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции; Общечеловеческие ценности; Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; Пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК 9	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	Понимать общий смысл четко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); Понимать тексты на базовые и профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснять 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;
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно	

	взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 21	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

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	30
практические занятия	8
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1	Основные понятия экологии		6	
Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы	Содержание учебного материала		2	ОК 1 ОК 4-7 ПК 1.1 -1.4 ПК 6.1-6.4 ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9-10 ЛР 13-21
	1	Специфика, цель и задачи дисциплины. Значение природы для общества. Природные ресурсы и их классификация. Охраны природы при природопользовании		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	ПР № 1-2. Рациональное использование природных ресурсов		
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Подготовка и оформление практической работы; Сообщение «Развитие экологии как науки»; «Вклад отечественных учёных в развитие экологии»			
Тема 1.2 Общая характеристика экологии как науки	Содержание учебного материала		2	ОК 2 ОК 4-7 ПК 1.1 -1.4 ПК 6.1-6.4 ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9-10 ЛР 13-21
	1	Взаимодействие человека и природы. Понятие об экосистеме. Функциональная структура экосистемы. Динамика экосистем и экологические ниши. Устойчивость и стабильность экосистемы		
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Подготовка и оформление практической работы; выписать в тетрадь примеры экосистем разного масштаба. Указать причины расширения искусственных экосистем; Подготовка и оформление практических и лабораторных работ; Подготовка рефератов на тему: «Экосистемы разного уровня и их соподчинённость в глобальной экосистеме – биосфере»			
Раздел 2	Основы природоохранной деятельности		24	
Тема 2.1 Краткий очерк истории охраны природы	Содержание учебного материала		2	ОК 2 ОК 4-7 ПК 1.1 -1.4 ПК 6.1-6.4 ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9-
	1	Ранние этапы охраны природы. История охраны природы в России. Современный этап охраны природы		
	Задания для закрепления знаний			

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Подготовка и оформление практической работы			10, ЛР 13 – ЛР 21
Тема 2.2 Использование и охрана атмосферы	Содержание учебного материала		2	ОК 2
	1	Строение и газовый состав атмосферы. Влияние деятельности человека на газовый состав атмосферы. Загрязнение атмосферы. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха		ОК 4-7 ПК 1.1 -1.4 ПК 6.1-6.4
	Задания для закрепления знаний Проработка и систематизация изученного материала: Составить схему различных форм загрязнения, указать опасность и своеобразие			ЛР 1, 3, 5, ЛР 9-10 ЛР 13-21
Тема 2.3 Рациональное использование и охрана водных ресурсов	Содержание учебного материала		4	ОК 2
	1	Природная вода и её распространение. Круговорот воды в природе. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности людей. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Основные загрязняющие вещества и источники загрязнения. Определение степени загрязнения воды	2	ОК 4-7 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1-2.8
	2	Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения. Правовые основы охраны водных ресурсов. Мониторинг водных ресурсов, качества и загрязнения воды	2	ПК 6.1-6.4 ЛР 1 ЛР 3
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	ЛР 5
	1	ПР №3-4. Охрана атмосферного воздуха и водной среды		ЛР 9-10
	Задания для закрепления знаний Проработка и систематизация изученного материала: выписать примеры различных сточных вод. Предложить способы уменьшения концентрации примесей в сточных водах и способы очистки воды			ЛР 13-21
Тема 2.4 Использование и охрана недр	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 4-7
	1	Исчерпаемость минеральных ресурсов. Основные направления рационального использования и охраны недр. Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. Правовые основы рационального использования и охраны недр. Государственный мониторинг состояния недр		ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1 ПК 4.1
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Подготовка и оформление практической работы;			ПК 6.1-6.4 ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9-10, ЛР 13 – ЛР 21
Тема 2.5 Использование и охрана земельных ресурсов	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 4-7
	1	Земельные ресурсы. Почва, её состав и строение. Роль почвы в круговороте веществ в природ. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по охране почв. Правовые основы охраны почв		ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, ПК 4.1
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы); Подготовка и оформление практической работы; Подготовить рефераты на тему: «Пути ликвидации промышленных и бытовых отходов», «Влияние свалки твёрдых бытовых отходов на			ПК 6.1-6.4 ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 9-10, ЛР 13 – ЛР 21

	окружающую среду» или презентация		
Тема 2.6 Рациональное использование и охрана растительности	Содержание учебного материала		2
	1	Роль растений в природе и жизни человека. Антропогенное воздействие на лесные ресурсы планеты и его последствия. Лесные ресурсы России. Рекреационное значение лесов. Рациональное использование, воспроизводство и охрана лесов в России	
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы) выписать наиболее опасных вредителей леса нашей местности и методы борьбы с ними; Подготовка и оформление практической работы;		
Тема 2.7 Использование и охрана животного мира	Содержание учебного материала		2
	1	Причины вымирания животных. Охрана редких и вымирающих видов	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	1	ПР № 5-6. Взаимодействие животных со средой обитания	
	Задания для закрепления знаний Проработка и систематизация изученного материала; Подготовка и оформление практической работы;		
Тема 2.8 Охрана ландшафтов	Содержание учебного материала		2
	1	Определение ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые природные территории. Антропогенные формы ландшафтов, их охрана. Правовые основы охраны ландшафтов	
	Задания для закрепления знаний Изучение нового материала; Проработка и систематизация изученного материала (в т.ч. ответы на вопросы) выписать наиболее опасных вредителей леса нашей местности и методы борьбы с ними; Подготовка и оформление практической работы;		
Тема 2.9 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны природы	Содержание учебного материала		2
	1	Краткая история международного природоохранного движения. Природные конвенции и межгосударственные соглашения	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	1	ПР № 7-8. Анализ принципов и правил международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	
	Задания для закрепления знаний Проработка и систематизация изученного материала; Подготовка и оформление практической работы;		
Раздел 3	Пищевая промышленность и охрана окружающей среды		4
Тема 3.1 Общая характеристика пищевой промышленности, сферы	Содержание учебного материала		4
	1	Понятие пищевой промышленности, торговли и коммерции. Общая характеристика предприятий и сферы обслуживания. Необходимость природоохранной деятельности в данных отраслях экономики. Утилизация отходов пищевой промышленности	2
	2	Главный способ реализации охраны природы на предприятиях легкой и пищевой промышленности	2

массового питания и торговли	Задания для закрепления знаний Доклад на тему «Методы и способы утилизации пищевых отходов»; «Организация охраны природы на предприятиях пищевой промышленности»; Подготовка и оформление практической работы;			ЛР 9-10 ЛР 13 – 21
Раздел 4	Правовые основы природоохранной деятельности		4	
Тема 4.1	Содержание учебного материала		4	ОК 2
Юридическая экологическая ответственность предприятий загрязняющих окружающую среду	1	Понятие об экологической оценке производства и предприятия. Эколога - экономическая оценка деятельности предприятия. Материальная заинтересованность природ пользователя в осуществлении природоохранной деятельности. Правовая и юридическая ответственность предприятия за нарушения экологии окружающей сред. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	2	ОК 4-7 ПК 6.1 – 6.4 ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9-10
	Задания для закрепления знаний Проработка и систематизация изученного материала; Подготовка и оформление практической работы;			ЛР 13 – 21
Дифференцированный зачет			2	
ВСЕГО:			40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «экологических основ природопользования»,
оснащенный оборудованием: схема агроэкосистемы; ярусность растительного сообщества; пищевые цепи и сети в биоценозе; круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме;
техническими средствами обучения: мультимедиа проектор; телевизор, ДВД – проигрыватель

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания

1. О.М.Манько, А.В.Мешалкин, С.И. Кривов Экологические основы природопользования; Москва, Академия, 2022
2. Е.В.Титова Экология; Москва, Академия, 2022

Интернет источники:

1. www.ecologysite.ru (каталог экологических сайтов)
2. www.ecoculture.ru (сайт ‘экологического просвещения’)3.
- www.ecocommunity.ru (информационный сайт, освещающий проблемы России)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей;	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении

		практических работ
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;	Свободно излагать концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причин возникновения экологического кризиса;	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- принципы и методы рационального природопользования;	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей;	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- методы экологического регулирования;	Умение отслеживать в информационно-коммуникационных сетях новые технологии в профессиональной сфере, обосновывать необходим их частой смены	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной

		самостоятельной работы выполнении практических работ
- принципы размещения производств различного типа;	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей;	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- основные группы отходов их источники и масштабы образования;	Свободно излагать концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;	Свободно владеют понятийным аппаратом по мониторингу окружающей среды и способам решения ключевых экологических проблем	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Осознание ответственности за нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание своей точки зрения по проблеме	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов,

		заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;	Осознание ответственности за нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание своей точки зрения по проблеме	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Грамотное проведение сравнительного анализа ресурсного потенциала стран мира	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- охраняемые природные территории	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей;	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе,

	здорового образа жизни	тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов;	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1; 2 разделов, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы выполнении практических работ
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Оценка текущего контроля. Оценка выполнения тестового задания. Устный опрос

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	оценка текущего контроля. Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач). Оценка по результатам промежуточной аттестации Опрос. Тестирование. Работа по карточкам. Оценка по результатам практических работ.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Участие в конкурсах, олимпиадах, предметных неделях и декадах
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Целесообразное использование разнообразных источников информации, включая Интернет, при подготовке к ЛР, написании рефератов, докладов, сообщений и т.д.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) –	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы

	менее 50% /процент правильных	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/ отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	Презентации исследовательских проектов. Оформление презентаций. Открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	90-100% /процент правильных ответов/ отметка «4» (хорошо) – 75-89% /процент правильных ответов/ отметка «3» (удовлетворительно) – 50-74% /процент правильных ответов/	Разработка и защита рефератов, докладов, сообщений, презентаций в соответствии с изменяющимися ИКТ Участие в конкурсах, олимпиадах, предметных неделях и декадах

	отметка «2» (не удовлетворительно) – менее 50% /процент правильных	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; конструктивное взаимодействие в коллективе/бригаде;	Наблюдение Взаимоотношения с преподавателями и сверстниками демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Анкетирование тестирование
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	Анкетирование Мониторинг проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и

следа»		критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	Анкетирование беседа
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	сформированность гражданской позиции;	участие в волонтерском движении
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	участие в волонтерском движении
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Анкетирование Тестирование Беседа Наблюдение отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	Беседа Наблюдение Участие в спортивных секциях Анализ внеурочной занятости

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	Беседа соблюдать нормы экологической безопасности
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;	Разработка и защита рефератов, докладов, сообщений, презентаций в соответствии с изменяющимися ИКТ
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;	Анкетирование Тестирование Формирование финансовой грамотности
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по	Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, предметных неделях

	результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;	
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 16 Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности;	участие в исследовательской и проектной работе;
ЛР 17 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
ЛР 18 Управляющий	демонстрация интереса к	положительная

собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;	динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Участие в конкурсах, олимпиадах, викторинах, предметных неделях
ЛР 20 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	проявление высокопрофессиональной трудовой активности;	ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности
ЛР 21 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	проявление высокопрофессиональной трудовой активности; проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

Характеристики демонстрируемых знаний

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены. Качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все

предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы. Большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.1.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура

2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом третьего поколения (далее – ФГОС) и реализуется в процессе освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ООП 2025-2029)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчик:

Черняк А.В. -преподаватель общеобразовательных дисциплин

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8 от 02.06.2025г.

Председатель Еремина С.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	6
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла, основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06	- ориентироваться в истории развития философского знания; - вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии; - применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности.	- основных философских учений; - главных философских терминов и понятий - проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин; - традиционные общечеловеческие ценности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	12
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Содержание обучения по дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Введение	2	
Тема 1.1 Основные понятия	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Что такое Философия? Становление философии из мифологии. Рациональность философии. Предмет философии. Определение философии. Смерть Сократа	2	
Раздел 2.	История философии	18	
Тема 2.1 Предпосылки философии в Древней Индии	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Реинкарнация и карма. Единое и майя. Добро и зло	1	
	Практические занятия: Веды и Упанишады	1	
Тема 2.2 Предпосылки философии в Древнем Китае	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Философское представление о природе. Значение ритуала	1	
	Практические занятия: Философия Лао-цзы. Конфуция, Мо-цзы	1	
Тема 2.3 Становление философии в Древней Греции	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Миф и осевое время. Майовтика. Мир идей. Душа. Материя и форма. Метафизика. Закон логики. Скептики. Упадок	1	
	Практические занятия: Философия Сократа, Платона, Аристотеля	1	
Тема 2.4 Философия Древнего Рима	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Практические занятия: Философия Лукреция, Стоики, Сенеки, Эпикрета. Философия Марка Аврелия, Секста, Эмпирика	2	

Тема 2.5 Средневековая философия	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Особенности средневековой философии. Августин. Мусульманская философия. Фома Аквинский. Реалисты и номиналисты. Скептицизм	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 2.6 Философия Нового времени	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Эпоха Возрождения. Субъект и объект. Теория познания	1	ОК.03 ОК.04
	Практические занятия: Философия Р. Декарта, Б. Спинозы, Г. Лейбница, Ф. Бэкона, Дж. Локка, Д. Юма, И. Канта	1	ОК.06
Тема 2.7 Философия 19 века	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	И. Фихте. Ф. Шеллинг. Г. Гегель. Законы диалектики. Материализм. Позитивизм. Эволюционизм. Воля к власти. Философия бессознательного	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 2.8 Философия 20 век	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Экзистенциализм. Психоанализ. Неопозитивизм. Прагматизм. Скептицизм философии 20 века	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 2.9 Русская философия	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Особенности русской философии. «Слово о законе и благодати». Советская и постсоветская философия	1	ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Практические занятия: Эволюция русской идеи. И.В. Киреевский. В.С. Соловьев. Н.А. Бердяев	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.06
Раздел 3.	Основные разделы философии	18	
Тема 3.1 Этапы и закономерности развития философии	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Античность. Средние века. Новое время. 20 век. Прогресс философии	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.2 Методы и внутреннее строение философии	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Формально-логический и диалектический метод. Прагматический метод. Структурализм. Системный подход и функциональный анализ. Метод и принцип. Специальные философские дисциплины	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.3 Происхождение и устройство мира	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Что изучает онтология?	1	ОК.03 ОК.04
	Практические занятия: Онтология. Спор философов	1	ОК.06
Тема 3.4 Человек и смысл его существования	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Что изучает философская антропология? Сходство человека с другими живыми существами и отличие от них. Потребности человека. Философские представления о современном человеке. Смысл человеческого бытия	1	ОК.03 ОК.04 ОК.06

	Практические занятия: Философские представления о современном человеке	1	
Тема 3.5 Познание мира и истина	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Что изучает гносеология? Античные концепции истины. Концепции истины Нового времени. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение истин в различных отраслях культуры	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.6 Этика и проблемы свободы	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Киренаики и киники. Диоген. Аристипп. Этика Аристотеля. Этические проблемы развития науки и высоких технологий. Свобода и ответственность	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.7 Социальная философия	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Что изучает социальная философия? Типы общества. Ненаправленная динамика. Циклическое развитие цивилизаций. Направленное развитие. Общественный прогресс	1	ОК.03 ОК.04 ОК.06
	Практические занятия: Идеальное государство как семья: Конфуций. Идеальное государство как душа: Платон	1	
Тема 3.8 Философия и глобальные проблемы современности	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Практические занятия: Проблема предотвращения термоядерной войны. Экологическая проблема. Глобальный экологический кризис. Экологическая философия	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Тема 3.9 Отличие философии от науки, искусства, религии, идеологии и ее место в духовной культуре	Содержание учебного материала	2	ОК.01 ОК.02
	Философия и наука. Философия и искусство. Философия и религия. Философия и идеология. Философия как синтез науки, искусства и религии	2	ОК.03 ОК.04 ОК.06
Дифференцированный зачет		2	
Всего		40	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер;
- экран;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы для текущей и промежуточной аттестации.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Горелов, А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов.-22-изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Электронные издания (электронные ресурсы)

Горелов, А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов.-15-изд., стер.(электронный формат)- М.: Издательский центр «Академия», 2020.

www.alleg.ru/equ/philos1.htm

www.diplom-inet.ru/resurspfilos

Дополнительные источники

Кохановский, В.П. Основы философии: учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, В.П. Яковлев, Л.В. Жаров; под ред. В.П. Кохановского.-14-е изд., стер.- М.: КНОРУС, 2019

Волкогонова, О.Д. Основы философии: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – М.: ФОРУМ : ИНФРА – М, 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<u>Знание:</u> - основных философских учений; - главных философских терминов и понятий - проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин; - традиционные общечеловеческие ценности. <u>Умение:</u> - ориентироваться в истории развития философского знания; - вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии; - применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Тестирование, самостоятельная работа, наблюдение за выполнением практического задания, подготовка и выступление с докладом, сообщением, опрос

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.2.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины.....	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	25
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины.....	26

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ООП 2025-2029).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.	ПР6 06. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

¹ Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО. Предметные результаты базового уровня (ПР6) нумеруются в соответствии ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	ПР6 07. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПР6 08. Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПР6 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	В области эстетического воспитания:	ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации,	ПР6 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и	значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПР6 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
	культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	(версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПР6 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПР6 05. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПР6 08. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
		ПР6 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории ПР6 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		-выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -координировать деятельность подчиненного персонала

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	46
Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	10
Профессионально ориентированное содержание	1
в т. ч.:	
практические занятия	-
Индивидуальный проект	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.			
Раздел 1. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		8	
Тема 1.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Предвоенные международные кризисы. Сараевский выстрел и начало войны. Планы сторон	1	
	Практические занятия: Рассмотрение и анализ точек зрения о месте нынешней России в цивилизационном процессе. Её ценностные ориентиры	1	
Тема 1.2. Россия в Первой мировой войне	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Власть, экономика и общество. Патриотический подъем. Экономика России. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений	1	
Тема 1.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	1	
Тема 1.4. Первые революционные	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
преобразования большевиков	1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России		
Тема 1.5. Гражданская война	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	1	
Профессионально ориентированное содержание		1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1.
«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений		1	
Тема 1.6. Идеология и культура в годы Гражданской войны	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	1	
Раздел 2. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		6	
Тема 2.1.	Основное содержание	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
СССР в 20-е гг.	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Национальная политика 1920-годы. Политическое развитие в 1920-е годы. Международное положение и внешняя политика СССР в 1920-е годы. Культурное пространство советского общества. «Великий перелом». Индустриализация. Коллективизация сельского хозяйства.		ОК 05 ОК 06
Тема 2.2. Советский Союз в 30-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е годы. Развитие науки, образования, здравоохранения. Советское искусство. Повседневная жизнь населения. Русское зарубежье. СССР и мировое сообщество 1929-1939 гг. СССР накануне Великой Отечественной войны	2	
	Практические занятия: Советское государство и общество в 20-30е годы	2	
Раздел 3. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		6	
Тема 3.1. Первый период войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	2	
Тема 3.2.	Основное содержание	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Коренной перелом в ходе войны	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	ОК 05 ОК 06
Тема 3.3. Наука и культура в годы войны	Основное содержание	1	ОК 02
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	1	ОК 05 ОК 06
Тема 3.4. Окончание Второй мировой войны	Основное содержание	1	ОК 02
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	1	ОК 05 ОК 06
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.			
Раздел 4. СССР в 1945-1991 гг.		12	
Тема 4.1. СССР в послевоенные годы	Основное содержание	2	ОК 02
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и	2	ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 4.2. СССР в 1953-1964 гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Новое руководство страны. Смена политического курса. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу	4	
Тема 4.3.	Основное содержание	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Развитие науки, образования, здравоохранения. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы	2	ОК 05 ОК 06
Тема 4.4. СССР в 1985-1991 гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
	Практические занятия: Распад Советского Союза -геополитическая катастрофа XX в.	2	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		12	
Тема 5.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Основное содержание	7	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		
	Практические занятия: 1. Рассмотрение и анализ документального материала (наглядного и текстового), раскрывающего проблемы и противоречия становления российской государственности (1992-2000 гг.). <i>Указы Президента РФ: «О поэтапной конституционной реформе в Российской Федерации» от 21 сентября 1993 г.; «О реформе представительных органов власти и органов местного самоуправления в Российской Федерации» от 9 октября 1993 г.; «О реформе местного самоуправления в Российской Федерации» от 26 октября 1993 г.</i> 2. Рассмотрение биографий политических деятелей РФ конца XX - начала XXI вв. 3. Выяснение содержания политической модернизации в РФ в начале XXI в.: задачи, тенденции. Решение проблемных вопросов	3	
Тема 5.2. Россия в XXI в.	Основное содержание	5	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина.	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев Практические занятия: Россия в начале XXI века: модернизация общественно-политических и экономических отношений	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		46	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект заданий для контрольных работ;
- комплект профессионально ориентированных заданий;
- материалы текущей и промежуточной аттестации;
- персональный компьютер;
- экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. История. История России. 1914-1945 годы – : учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.
2. История. История России. 1945 год-начало 21 века – : учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.

Интернет-ресурсы

1. Всемирная история <http://www.world-history.ru/>
2. Всемирная история в лицах <http://rulers.narod.ru/>
3. История Ру. <http://www.istorya.ru/>
4. Федеральный портал История России <https://histrf.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1 Р 2 Р 3 Р 4 Р 5	Устный опрос Проверочная работа Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1-1,5 Р 2, Тема 2.1-2.2 Р 3, Тема 3.1-3.4 Р 4, Тема 4.1-4.4 Р 5. Тема 5.1-5.2	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст	Р 1, Тема 1.1-1,5 Р 2, Тема 2.1-2.2 Р 3, Тема 3.1-3.4 Р 4, Тема 4.1-4.4 Р 5. Тема 5.1-5.2	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1-1,5 Р 2, Тема 2.1-2.2 Р 3, Тема 3.1-3.4 Р 4, Тема 4.1-4.4 Р 5. Тема 5.1-5.2	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности годиченного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Р 1	Устный опрос Проверочная работа Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.3.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(английский язык)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ МО ШЭТ

Разработчики:

Кузнецова Ольга Гафуровна, преподаватель общеобразовательных и спец. дисциплин высшей квалификационной категории.

Бывшева Валерия Вадимовна, преподаватель общеобразовательных и спец. Дисциплин высшей квалификационной категории.

ОДОБРЕНО

цикловой комиссией преподавателей специальности

Протокол № 8 от 30.06.2025

Председатель ЦК: О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) является обязательной частью общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10.

При реализации программы могут применяться дистанционные образовательные технологии с применением электронного обучения

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК. 3, ОК. 5, ОК.9, ОК.10	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 обосновать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональной 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	174
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	168
Промежуточная аттестация – 4, 6, 7 семестр дифференцированный зачет	6

3.2. Содержание обучения дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, курсовая работа		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1	Вводно – коррективный курс		22	
Тема 1.1 Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Роль английского языка как международного. Цели и задачи изучения		
	2	Повторение основных звуков и интоном. Гласные и согласные		
	3	Текст: «Описание людей: внешность, возраст, занятия»		
	4	Активизация грамматики: Виды предложений. Понятие о глагол-связка. Распространенные и нераспространенные предложения		
	5	Активизация грамматики: Безличные и неопределенно-личные предложения. Разные виды предложений		
Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала		12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Текст: «Межличностные отношения». Роль семьи в моей жизни. Традиции и обычаи моей семьи		
	2	Модальные глаголы и их эквиваленты. Употребление в речи		
	3	Круг моих друзей. Взаимоотношения с друзьями. Социальные сети: за или против		
	4	Предложения с оборотом there is / there are. Отработка структуры в упражнениях и в речи. Вопросительные и отрицательные предложения		
	5	Активизация лексики по теме «Взаимоотношения на работе» Субординация –что это?		
	6	Образование и употребление времен группы Simple		
Раздел 2	Развивающий курс		114	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Текст: «Мой рабочий день». Совершенствование устной речи. Оформление высказываний о рабочем дне		
	2	Имя существительное. Множественное число существительных.		
	3	Артикль		

	4	Совершенствование устной речи. Составление диалогов по теме: «Учебный и выходной день»		
	5	Выполнение упражнений на развитие навыков устно-письменной речи		
Тема 2.2 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Спорт». Популярные и экстремальные виды спорта		
	2	Порядковые и количественные числительные. Даты. Время		
	3	Активизация и обогащение лексики по теме «Здоровье». Оформление высказываний по теме: «В больнице»		
	4	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple		
	5	Правила здорового образа жизни. Здоровое питание. Активизация лексики в устных и письменных упражнениях		
Тема 2.3 Город, деревня инфраструктура	Содержание учебного материала		8	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Город и село». Жизнь в городе и селе		
	2	Активизация грамматики: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple		
	3	Чем отличаются люди в городе и селе. Употребление глаголов в Past Simple		
	4	Совершенствование письменной речи: заполнение таблицы «Преимущества и недостатки жизни в городе и селе		
Тема 2.4 Досуг	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Интересы и увлечения» в устных и письменных упражнениях		
	2	Активизация грамматики: Использование глаголов в Present Simple для выражений действий в будущем		
	3	Как проводят свободное время в Британии и России. Молодежь в современном мире. Совершенствование устной речи		
	4	Активизация грамматики: придаточные предложения времени и условия (if, when)		
	5	Интернет, музыка и спорт как современный досуг молодежи. Развитие устной речи		
Тема 2.5 Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Современные средства массовой информации» в устных и письменных упражнениях		
	2	Активизация грамматики: образование и употребление глаголов в Present Continuous, Present Perfect		
	3	Совершенствование устной речи «Важны ли новости в нашей жизни и всегда ли они		

		бывают правдивыми»		
	4	Активизация грамматики: указательные (this\these, that\those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные		
	5	Чтение газетной статьи. Контроль понимания чтения		
Тема 2.6 Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Описание погоды» в устных и письменных упражнениях. Прогноз погоды. Описание климата		
	2	Активизация грамматики: степени сравнения прилагательных и наречий, неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	3	Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every		
	4	Выполнение упражнений на развитие навыков устной и письменной речи		
	5	Дифференцированный зачет		
Тема 2.7 Образование в России и за рубежом, средне профессиональное образование	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Образование» в устных и письменных упражнениях		
	2	Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Simple Passive		
	3	Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Россия. История. Географическое положение		
	2	Предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; предложения с союзами neither...nor, either...or;		
	3	Активизация и обогащение лексики по теме «Культура, традиции. Праздники в России»		
Тема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала		8	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Общественное поведение» отработка в устных и письменных предложениях		
	2	Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Simple Passive		
	3	Активизация и обогащение лексики по теме «Профессиональные навыки и умения» отработка в устных и письменных предложениях		
	4	Выполнение упражнений на развитие навыков устно-письменной речи		
Тема 2.10 Научно-технический	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме «Научно-технический прогресс»		

прогресс		Отработка в устных и письменных упражнениях		
	2	Сложноподчинительные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead French		
	3	Текст: «Компьютер и интернет в нашей жизни». Совершенствование устной речи		
Тема 2.11 Профессии, карьера	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение лексики по теме: «Профессии»		
	2	Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения		
	3	Профессия моей мечты. Совершенствование устной речи		
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск	Содержание учебного материала		8	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Отдых, каникулы, отпуск. Отработка лексики в устных и письменных упражнениях		
	2	Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous		
	3	Текст: «Туризм, путешествия». Отработка лексики в устных и письменных упражнениях		
	4	Совершенствование письменной речи. Сообщение «Лучший отдых для меня»		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Текст: «Искусство и развлечения». Отработка лексики в устных и письменных упражнениях		
	2	Чтение, перевод и обсуждение текста «Знаменитые люди искусства»		
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала		12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Текст: «Государственное устройство, правовые институты». Отработка лексики в устных и письменных упражнениях		
	2	Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past		
	3	Заполнение сравнительной таблицы «Политические системы разных стран» Совершенствование письменной речи		
	4	Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов, признаки и значение слов и словосочетаний с формами на ing		
	5	Текст: «Права и обязанности». Отработка лексики в устных и письменных упражнениях		
	6	Дифференцированный зачет		
Раздел 3	Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		36	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		8	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК

Продукты питание и способы кулинарной обработки	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Продукты питания»		9, ОК 10
	2	Чтение и перевод текста «В супермаркете»		
	3	Введение глаголов профессиональной направленности по теме «Способы кулинарной обработки и приготовления»		
	4	Отработка профессиональной лексики в устных и письменных упражнениях		
Тема 3.2 Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала		6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Типы предприятий общественного питания»		
	2	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Персонал организаций общественного питания»		
	3	Выполнение упражнений на развитие навыков устно-письменной речи		
Тема 3.3 Составление меню, название блюд	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по темам «Названия блюд», «Составление меню»		
Тема 3.4 Кухня, производственные помещения, оборудование	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Кухня, производственные помещения»		
	2	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Оборудование кухни»		
Тема 3.5 Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Кухонная столовая и барная посуда»		
Тема 3.6 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Обслуживание посетителей в ресторане»		
Тема 3.7 Система закупок продуктов и их хранения	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по темам «Система закупок продуктов», «Хранение продуктов»		
	2	Работа с профессиональным направленным текстом: чтение и перевод текста «Рабочий день шеф-повара»		
Тема 3.8 Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Организация работы официанта»		

	2	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Организация работы бармена, виды напитков и способы их подачи»		
Тема 3.9 Кухня народов мира	Содержание учебного материала		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Активизация и обогащение профессиональной лексики по теме «Кухня народов мира»		
	2	Дифференцированный зачет		
Всего			174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкаф для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (натуральные образцы, плакаты,)

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.3 Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бескоровайна Галина Тиграновна, Соколова Наталья Игоревна, канд. пед. наук, англ. язык, Койранская Елена Александровна, Лаврик Галина Владимировна Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т. Бескоровайна и др, М., Академия,2022. ГРИФ: Министерство образования Российской Федерации
2. Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., Академия,2021. ГРИФ: Министерство образования Российской Федерации

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала. Серия: Среднее профессиональное образование 3-е изд., Ростов н/Дону: Феникс, 2022. – 316 с
2. Голицынский Ю.Б.Н.А. Грамматика: Сборник упражнений. – 6-е изд., - СПб.: КАРО, 2015 – 544 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com
3. www.cobocardc.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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		

Характеристики демонстрируемых знаний

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены. Качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы. Большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.4.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 Физическая культура
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Шатура

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10 и ЛР 01-12

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

¹ Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями:	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической культуры для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме

	а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
--	--	--

Воспитываются следующие личностные результаты:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного
- отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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.

3.4.2. 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:

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 ассорти-

мента 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, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. 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.

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:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднятие туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	170
в том числе:	
практическое обучение	160
Промежуточная аттестация	
зачет 3 семестр	2
зачет 5 семестр	2
дифференциальный зачет 4 семестр	2
дифференцированный зачет 6 семестр	2
дифференцированный зачет 7 семестр	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельные и контрольные работы		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1	Общая физическая подготовка		32	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Значение общей физической подготовки		
	2	Развитие скорости. Бег 100м. Лапта		
	3	Развитие скорости. Бег 400м. Лапта		
	4	Развитие выносливости. Бег 1000м. Лапта		
	5	Развитие силы. Освоение техники метания гранаты весом 500 г(девушки) и 700г (юноши); Волейбол		
	6	Беговые упражнения. Скандинавская ходьба		
	7	Прыжки в длину с места. Волейбол		
	8	Развитие скорости. Челночный бег. Волейбол		
	9	Развитие меткости и координации. Метания теннисного мяча в цель		
	10	Развитие силы. Бросок набивного мяча от груди		
	11	Развитие силы. Бросок набивного мяча из-за головы		
	12	Развитие гибкости. Комплекс упражнений на гимнастической скамье		
	13	Развитие гибкости. «Мостик». Волейбол		
	14	Развитие выносливости. Прыжки через скакалку		
	15	Развитие силы. Упражнения на пресс		
16	Зачет (2 курс – 3 семестр)			
Раздел 2	Лыжная подготовка		10	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Преодоление дистанции		
	2	Повороты, подъемы, спуски		
	3	Лыжные попеременные ходы		
	4	Лыжные попеременные ходы		
5	Освоение техники лыжных ходов. Бег-3км			
Раздел 3	Спортивные игры		20	ОК.1 – ОК. 10

Тема 3.1 Волейбол	Содержание учебного материала		12	<i>ЛР.1 – ЛР.12</i>
	1	Техника безопасности. Подача мяча		
	2	Подача мяча		
	3	Передача мяча		
	4	Прием мяча		
	5	Игра в парах		
	6	Учебная игра		
Тема 3.2 Подвижные игры	Содержание учебного материала		8	<i>ОК.1 – ОК. 10</i> <i>ЛР.1 – ЛР.12</i>
	1	Вышибалы. Даджбол		
	2	Вышибалы. Даджбол		
	3	Подвижные игры с мячом		
	4	Подвижные игры на внимание		
Раздел 4	Упражнения оздоровительной направленности		14	<i>ОК.1 – ОК. 10</i> <i>ЛР.1 – ЛР.12</i>
	Содержание учебного материала			
	1	Упражнения на коррекцию осанки		
	2	Упражнения для укрепления здоровья		
	3	Развитие общей выносливости		
	4	Оздоровительные ходьба и бег		
	5	Развитие общей выносливости		
	6	Сочетание техники бега различными ходами		
	7	Дифференцированный зачет (2 курс – 4 семестр)		
Раздел 5	Общая физическая подготовка		22	<i>ОК.1 – ОК. 10</i> <i>ЛР.1 – ЛР.12</i>
	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Утомление и переутомление		
	2	Развитие скорости. Бег 100м		
	3	Развитие скорости. Бег 400м.		
	4	Развитие силы. Метание гранаты на дальность		
	5	Беговые упражнения. Скандинавская ходьба		
	6	Беговые упражнения. Скандинавская ходьба		
	7	Развитие выносливости. Прыжки через скакалку		
	8	Развитие ловкости. Прыжки в длину с места		
9	Упражнения на мышцы пресса			

	10	Упражнения на мышцы пресса		
	11	Зачет (3 курс - 5 семестр)		
Раздел 6	Лыжная подготовка		12	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Преодоление дистанции		
	2	Лыжные ходы. Скользящий шаг. Бег-1.5 км		
	3	Лыжные ходы. Классический ход. Попеременный двухшажный ход. Бег-2км		
	4	Лыжные ходы. Одновременный бесшажный ход. Бег-2км		
	5	Лыжные ходы. Одновременный одношажный ход. Бег-3км		
	6	Лыжные ходы. Одновременный двушажный ход. Бег-3 км		
Раздел 7	Спортивные игры		12	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
Тема 1 Волейбол	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Подача мяча		
	2	Передача мяча		
	3	Прием мяча		
	4	Действия в нападении		
	5	Действия в защите		
	6	Учебная игра		
Раздел 8	Виды спорта для профессионально-прикладной физической подготовки		14	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
	Содержание учебного материала			
	1	Упражнения с набивными мячами		
	2	Упражнения для повышения работоспособности		
	3	Упражнения для повышения работоспособности		
	4	Беговые упражнения		
	5	Беговые упражнения		
	6	Оздоровительные ходьба и бег		
	7	Дифференцированный зачет (3 курс – 6 семестр)		
Раздел 9	Общая физическая подготовка		14	ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12
	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности. Развитие общей выносливости		
	2	Беговые упражнения. Скандинавская ходьба		
	3	Беговые упражнения. Скандинавская ходьба		
	4	Развитие скорости. Челночный бег		

	5	Развитие выносливости. Прыжки через скакалку		
	6	Упражнения на мышцы пресса		
	7	Круговая тренировка		
Раздел 10	Виды спорта для профессионально-прикладной физической подготовки		20	<i>ОК.1 – ОК. 10 ЛР.1 – ЛР.12</i>
	Содержание учебного материала			
	1	Вводная гимнастика, физкультминутки		
	2	Упражнения с учетом профессиональной направленности		
	3	Упражнения с учетом профессиональной направленности		
	4	Гимнастические упражнения		
	5	Гимнастические упражнения		
	6	Упражнения для повышения работоспособности		
	7	Упражнения для повышения работоспособности		
	8	Упражнения с набивными мячами		
	9	Развитие общей выносливости		
	10	Дифференцированный зачет (4 курс – 7 семестр)		
Итого:			170	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины

необходимо наличие спортивного зала, спортивной площадки для занятия на улице.

Оборудование и состояние спортивного зала: полы в спортивном зале должны быть ровными, гладкими (без гвоздей), покрашенными; наличие баскетбольных щитов с сетками; наличие гимнастических скамеек; гимнастическая стенка; перекладина для подтягивания; сетка и стойки для волейбола.

Инвентарь: наличие волейбольных, баскетбольных, футбольных мячей, мячей для метания; наличие лыж, лыжных палок, ботинок

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные издания, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания

2. В.И. Лях// Физическая культура. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО. //М.: Издательский центр «Просвещение», 2024г.

3. М. Я. Виленский, А. Г. Горшков// Физическая культура : учебник //М.: « КноРус», 2024.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

3. <http://method.novgorod.rcde.ru> Методическое хранилище предназначено для дистанционной поддержки учебного процесса.

4. <http://www.fisio.ru/fisioinschool.html> Сайт, посвященный Здоровому образу жизни, оздоровительной, адаптивной физкультуре.

5. <http://www.abcsport.ru/> Обзор спортивных школ и спортивных обществ. Новости спорта, освещение событий Тематический каталог по различным видам спорта.

3.2.3. Дополнительные источники

6. А.И.Каинов и др. // Физическая культура. 1 – 11 классы. Комплексная программа физического воспитания учащихся В.И. Ляха и др. // Волгоград 2010 год.

7. П.К. Киселев, С.Б. Киселева//Справочник учителя физической культуры/ / Волгоград, 2012 год;

8. В.И.Ковалько//Поурочные разработки по физкультуре// 5-9 классы// М. 2012 год;

Ю.Г.Коджаспиров // Развивающие игры на уроках физической культуры // 5 – 11 классы // М.2011 год.

9. Г.И. Погадаев//Спортивные сооружения, учебное оборудование и инвентарь общеобразовательного учреждения//М.2013 год.

10. Сборник нормативных документов. Физическая культура// М.2011 год.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, 2,3,4,5 Тема 4.1, 4.2	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, 2,3,4,5 Тема 4.1, 4.2	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, 2,3,4,5 Тема 4.1, 4.2	– фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

ПРИМЕРНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Физиче- ские спо- собности	Контрольное упражнение (тест)	Воз- раст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скорост- ные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Коорди- национ- ные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скорост- но- силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выноси- мость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ни- же	1300 и выше	1050– 1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050– 1200	900
5	Гибкость	Наклон впе- ред из поло- жения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягива- ние: на высо- кой перекла- дине из виса, кол-во раз, на низкой перек- ладине из виса лежа, количество раз	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

*Приложение 2.5.
К ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 Психология общения
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура
2025

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум»

Разработчики:

Деева В.В. – преподаватель спецдисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 8 от 30.05.2025г.

Председатель О.А. Дубинкина

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Психология общения» является входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Программа предмета «Психология общения» составлена с учетом связи с другими дисциплинами учебного плана и рассчитана на знание обучающимися русского языка, истории, обществознания, биологии, информатики, математики.

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

Перечень профессиональных общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды

	(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОК11	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Итоговая аттестация в форме диф. зачета 7 семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Психологические аспекты общения		
Тема 1.1 Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала	3	OK1 - OK6
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине, деятельности человека. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	2	
	Практическая работа №1 Тест «Коммуникабельны ли вы?»	1	
Тема 1.2 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	5	OK1 - OK6
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажение в процессе восприятия. Социальный стереотип и предубеждение. Факторы превосходства, привлекательности и отношения к нам. Влияние имиджа на восприятие человека. Психологические механизмы восприятия. Исследование эффектов восприятия человеком человека: «эффект ореола», «эффект проекции», «эффект первичности и новизны». Механизмы восприятия: идентификация, эмпатия, аттракция, рефлексия..	4	
	Практическая работа №2 Тест «Ваши эмпатические способности (В.В. Бойко)»	1	
Тема 1.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	OK1 - OK6
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности	2	
Тема 1.4 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	OK1 - OK6
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
	Практическое занятие № 3 Тест «Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения»	1	
	Практическое занятие № 4 Тест «Умеете ли вы слушать?»	1	

Тема 1.5 Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	4	OK1 - OK6
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.	4	
Раздел 2	Психология трудового коллектива		
Тема 2.1 Отношение сотрудничества и взаимопомощи	Содержание учебного материала	4	OK1 - OK6
	Социальная группа. Руководство и лидерство. Стили управления. Социально-психологический климат	4	
Раздел 3	Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		
Тема 3.1 Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	3	OK1 – OK11
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2	
	Практическое занятие №5 Тест «Стратегия поведения в конфликте»	1	
Тема 3.2 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляции	Содержание учебного материала	3	OK1-OK11
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	
	Практическое занятие №6 Определение своего типа отношения к окружающим по методике	1	
Раздел 4	Основы общей психологии		
Тема 4.1. Эффективное управление психическим состоянием	Содержание учебного материала	3	OK1-OK11
	Познавательные процессы (ощущение, восприятие, память, воображение, мышление, внимание, эмоции и чувства, воля)	1	
	Практическое занятие №7 Работа в парах на развитие памяти	1	
	Практическое занятие №8 Тест «Волевой ли вы человек»	1	
Раздел 5	Свойства личности		
Тема 5.1 Особенности эмоционально-волевой сферы	Содержание учебного материала	3	OK1-OK11
	Понятие: Темперамент. Характер. Способности.	1	
	Практическое занятие №9 Тест «Ваш тип темперамента»	1	
	Практическое занятие №10 Тест «Коммуникативные и организаторские склонности»	1	
	Дифференцированный зачет	2	
ВСЕГО		36	

3 СЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

1. Документационное обеспечение:
паспорт кабинета; ФГОС СПО специальности; план работы учебного кабинета; план работы СНО; журнал по технике безопасности.
2. Учебно-методическое обеспечение:
 - планы практических и семинарских занятий по дисциплине «Психология общения»;
 - раздаточный дидактический материал по учебной дисциплине «Психология общения»;
 - банк оценочных материалов по дисциплине «Психология общения» в форме разноуровневых тестовых заданий, ситуационных задач;
 - методические рекомендации для организации самостоятельной деятельности студентов по дисциплине «Психология общения»;
 - слайд – лекции к дисциплине «Психология общения».

Технические средства обучения:

- ПК (ноутбук),
- мультимедийный проектор,
- программные средства обучения.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Г.М. Шаламова. Психология общения. Учебное пособие для студентов учреждений СПО М. Издательский центр «Академия», 2023-128с

Интернет-источники:

- 1) Портал психологии - "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru>
- 2) Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychologies.ru>
- 3) Электронная библиотека учебников: [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://studentam.net/>
- 4) Библиотека Гумер - гуманитарные науки: [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gumer.info/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний	Чем и как проверяется
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.	При тестировании: 90-100 процентов-5(отлично); 60-80 процентов-4(хорошо); 50 процентов-3(удовл.); ниже 50 процентов-2(неуд.) При устном ответе: Оценка «отлично» – выставляется при полном ответе на предложенные вопросы; теоретический материал раскрыт полностью, обучающийся владеет знаниями и умениями; психологическими понятиями, умеет раскрыть явления, процессы, причины и закономерности; грамотно и логично формулирует и обосновывает свою точку зрения; ориентируется в материале. Оценка «хорошо» - выставляется при ответе на предложенные вопросы: теоретический материал раскрыт полностью; обучающийся владеет знаниями теоретического материала, психологическими понятиями, формулирует свою точку зрения и оценку событий. При изложении материала допускает неточности. Оценка «удовлетворительно» – обучающийся недостаточно владеет знаниями и умениями, в ответе на вопросы допускаются ошибки по изложению материала: знание психологических понятий, фактов, явлений, событий; отсутствуют выводы. Оценка «неудовлетворительно» – обучающийся недостаточно владеет знаниями и умениями, допускает грубые ошибки и неточности во время ответа, нет ответа на поставленные вопросы.	Тестовый контроль Индивидуальные задания Анализ проблемных ситуаций
Уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения		Практическая работа: анализ производственных ситуаций (деловая игра)