

**Приложение 3.15.
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 02. ИСТОРИЯ РОССИИ**
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №__ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол №__ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол №__ от « _____ » _____ 20__ г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Казарина Алина Александровна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История России

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «ИСТОРИЯ» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 09	Должен уметь: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества; Должен знать: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире	Должен знать: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире

<p>– демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства</p>
--

Личностные результаты

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
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, отличающийся 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	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13

Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

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	60
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	64
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	0
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

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		
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее</p>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему: Место и роль России в мировом сообществе.</p>	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>.1 Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собрание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством</p>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 3. Смута и её преодоление	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины,</p>	4	ОК 1, ОК 2,

		ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Содержание учебного материала			
	1	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20- 22
Тема 1.5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала			
		Практическое занятие Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран.	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	Содержание учебного материала			
	1	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8,

				ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала			
		Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергли царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи 2 7 мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20- 22
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	Содержание учебного материала			
	1	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20- 22

Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала			
	1	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели -отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание учебного материала			
	1	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950 -1970 -х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание учебного материала			
	1	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикальнонационализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 13. Россия. XXI век	Содержание учебного материала			
	1	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических	4	ОК 1, ОК 2,

		настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание учебного материала	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
. Тема 15. Слава русского оружия	Содержание учебного материала	1 Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22
Тема 16. Россия сегодня	Содержание учебного материала	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта.	2	ОК 1, ОК 2,

	<p>Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации</p>		<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК9 ЛР1-8, ЛР13, ЛР17, ЛР18, ЛР20-22</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся подготовка сообщения на тему: «Культурные традиции России».</p>	2	
Промежуточная аттестация		2	
Самостоятельная работа		4	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с.
3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- www.gumer.info (Библиотека Гумер).
- www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).
- www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
- <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
- <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
- www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).
- www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).
- www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).
- www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).
- www.old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
- www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
- www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
- www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

www. historicus. ru (Историк: общественно-политический журнал).
www. history. tom. ru (История России от князей до Президента).
www. statehistory. ru (История государства).
www. kulichki. com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
www. raremaps. ru (Коллекция старинных карт Российской империи).
www. old-maps. narod. ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
www. mifologia. chat. ru (Мифология народов мира).
www. krugosvet. ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
www. liber. rsuh. ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
www. august-1914. ru (Первая мировая война: интернет-проект).
www. 9may. ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).
www. temples. ru (Проект «Храмы России»).
www. radzivil. chat. ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).
www. borodulincollection. com/index. html (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).
www. rusrevolution. info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
www. rodina. rg. ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
www. all-photo. ru/empire/index. ru. html (Российская империя в фотографиях).
www. fershal. narod. ru (Российский мемуарий).
www. avorhist. ru (Русь Древняя и удельная).
www. memoirs. ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
www. scepsis. ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).
www. arhivtime. ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
www. infoliolib. info (Университетская электронная библиотека Infolio).
www. hist. msu. ru/ER/Etext/index. html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).
www. library. spbu. ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).
www. es-dejavu. ru (Энциклопедия культур Deja Vu).

3.2.3. Дополнительные источники

Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.

История России. Углубленный уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 242 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16102-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544876> (дата обращения: 22.03.2024)

Загладин Н. В., Петров Ю. А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2021.

Санин Г. А. Крым. Страницы истории. — М., 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Знать – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Умения:		
Уметь: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; – демонстрировать уважительное	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно- временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к историческому	Подготовка выступлений с проблемнотематическим и сообщениями (докладами, презентациями).

отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	наследию и социокультурным традициям российского государства	
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Осознание себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет
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	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие 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	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность 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»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление 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	Демонстрация приверженности 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	Проявление уважения к людям	

людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности 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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.22.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. Микробиология, физиология, санитария и гигиена

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Бикбаева Альфия Абдулжановна преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология, санитария и гигиена» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Микробиология, физиология, санитария и гигиена» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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 ОК 01-07 ОК 09	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 (система ХАССП) 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	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;

	<p>потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	--

Личностные результаты:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 9</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p align="center">ЛР 10</p>
<p>Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия</p>	<p align="center">ЛР 14</p>
<p>Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли</p>	<p align="center">ЛР 15</p>
<p>Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей</p>	<p align="center">ЛР 16</p>
<p>Адекватная оценка собственного результата труда</p>	<p align="center">ЛР 17</p>
<p>Организация личной дисциплины труда</p>	<p align="center">ЛР 18</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>	
<p>Стрессоустойчивость, коммуникабельность</p>	<p align="center">ЛР 20</p>
<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и</p>	<p align="center">ЛР 21</p>

профессий	
-----------	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

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	64
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	31
лабораторные занятия	7
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

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	ОК 1-7, 9, ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	19	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9, ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ	3	
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	1	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9, ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
Тема 1.4	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 1.1-

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		1.5
	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.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,ПК 1.1-1.5
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4, ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4, ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
Раздел 2	Основы физиологии питания	22	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,ПК 1.2-1.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

			ПК 6.1 ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	, ЛР13-ЛР21
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	
	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		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		ПК 6.1 ОК 1-7, 9, ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	ЛР2,ЛР3,ЛР9,ЛР10 , ЛР13-ЛР21
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		2	

	решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	20		
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21	
	Личная гигиена работников пищевых производств.			
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.			
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	Тематика практических занятий	4		
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5	
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	6		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.			ОК 1-7, 9, ПК 1.2-

	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10 , ЛР13-ЛР21
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10 , ЛР13-ЛР21
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10 , ЛР13-ЛР21
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР2, ЛР3, ЛР9, ЛР10, ЛР13-ЛР21
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		64+6=70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;
- коллекции микроорганизмов;
- микроскопы;
- оборудование,
- посуда для лабораторных работ.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

Основные источники:

1. Л.В. Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевой промышленности. Москва «Академия», 2021
2. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534739> (дата обращения: 22.03.2024)

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие, (2-е издание). -М: ИЦ 2Академия», 2018г. <http://nashol.com/2014100479968/osnovi-mikrobiologii-sanitarii-i-gigieni-v-pischevoi-promishlennosti-marmuzova-l-v-2004.html>
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский,
3. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 22.03.2024).

Интернет-ресурсы

http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_21992.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

<p>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</p>		
<p>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) 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>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</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет</p>

деятельности общественных организаций	числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие 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, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	

ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.23.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.
.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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 ОК 01 ОК 02 – ОК 03 ОК 04 ОК 05 – ОК 06 ОК 07 ОК 09	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.
--	--	--

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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
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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20.
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21.
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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	96
Объем образовательной программы	94
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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	2	ОК 1-7, 9, ЛР4,9,10,13,14,15,ЛР22
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	46	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. 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	8	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	2	ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15,22
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика лабораторных работ	2	

	1.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР21 ЛР4,9,10,13,14,15
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров		Содержание учебного материала	8	
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР21, 22
		Тематика лабораторных работ	2	
	1.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		Содержание учебного материала	8	
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР21, 22
		Тематика лабораторных работ	2	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		Содержание учебного материала	6	
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР21, ЛР22
		Тематика лабораторных работ	2	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		Содержание учебного материала	4	
		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
		Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1,

			3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21ЛР22
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщений по теме	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21,ЛР22
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	2	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	46	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
	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.		
	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		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9, ЛР4,9,10,13,14,15
1.	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	1	ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21,ЛР22
2.	Подбор технического оснащения складских помещений	1	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15
Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	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		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
1.	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21,ЛР22
2.	Определение наличия запасов на складе.	1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	12	
Организация хранения различных видов продовольственных товаров	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.		
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		

	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21ЛР22	
1.	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1		
2.	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		
3.	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	2		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21ЛР22	
	1.	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	1.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2
	2.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада		2
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР22	
	1.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.		
	2.	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	3.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	4.	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		
	5.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
1.	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1,	

	продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
2.	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	ЛР4,9,10,13,14,15 ЛР17,ЛР18,ЛР19,
3.	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	ЛР20,ЛР21
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		96+6=102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- наглядные пособия

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник, ИЦ Академия, 2021г..
2. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544926> (дата обращения: 22.03.2024)

Дополнительная литература:

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник, ИЦ Академия, 2020г..
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит.

INTERNET-ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/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 – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>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.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>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»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Устные и письменные ответы Дифференцированный зачет</p>
<p>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</p>	<p>Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и</p>	<p>Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой</p>	

чужой безопасности, в том числе цифровой	безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.25.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« 30 » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № 1, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № 1 от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Организация обслуживания» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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	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

<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
---	---

Личностные результаты:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ЛР 1</p>
<p>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</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>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</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального</p>	<p>ЛР 4</p>

конструктивного «цифрового следа»	
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 зависимость 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	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

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	64
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	2

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
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12 ЛР19-22
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		

	Тематика практических занятий	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7,
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2		
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	

	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21, ЛР22
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1 ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21 ЛР22
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе		ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7,

	взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Тематика лабораторных работ	4	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21 ЛР22
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	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		
	Тематика лабораторных работ	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3,
	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	1		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд,	1		

	дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1 1	ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21 ЛР22
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
Тематика лабораторных работ	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21 ЛР22	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4		
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	1		
Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1		
Тема 8.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-

Обслуживание приемов и банкетов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика лабораторных работ	2	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1 1	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12 ЛР22
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, ПК 2.2-	

	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР2,ЛР3, ЛР4,ЛР6,ЛР7, ЛР9,ЛР10,ЛР11, ЛР12, ЛР13,ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР17,ЛР18,ЛР19, ЛР20,ЛР21 ЛР22
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего:	64+10=74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Организации обслуживания»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учеб. пособие, ИЦ Академия, 2020г..
2. Баранов, Б. А. **Организация обслуживания** в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542639> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительная литература:

1. Корягина Н.А., Антонова Н.В., Овсянникова С.В. Психология общения. Москва-юрайт, 2018 режим доступа https://docviewer.yandex.ru/view/0/?*=cdxssn9TkHFouYo5K4WuAaWnis97InVybcI6Imh0dHA6Ly9zdGF0aWMub3pvcnUucnUvbXVsdGltZWRRpYS9ib29rX2ZpbGUvMTAxMTkwMDk2MS5wZGYiLzJ0aXRzZSI6IjEwMTE5MDA5NjEucGRmIiwidWlkIjoiMCIslInl1IjoiNTM1OTEyMjExNDI4NTAwNDAYIiwibm9pZnJhbWUiOnRydWUsInRzIjoxNTE3ODMzMDcyOTg0LCJzZXJwUGFyYW1zIjoibGFuZz1ydSzuYW11PTEwMTE5MDA5NjEucGRmJnRtPTE1MTc4MzMwNjQmdGxkPXJ1JnRleH09JUQwJUJGUQwJTgxJUQwJUI4JUQwJTg1JUQwJUJFUQwJUJCJUQwJUJFUQwJUIzJUQwJUI4JUQwJThGJTlwJUQwJUJFUQwJUIxJUQwJTg5JUQwJUI1JUQwJUJEJUQwJUI4JUQwJThGJTlwJUQwJTgzJUQwJTg3JUQwJUI1JUQwJUIxJUQwJUJEJUQwJUI4JUQwJUJBJ

[TIwJUQwJUI0JUQwJUJCJUQxJThGJTIwJUQxJTgxJUQwJUJGJUQwJUJFJnVybd1odHRwJTNBJTJGJTJGc3RhdGljLm96b25lLnJ1JTJGbXVsdGltZWVpYSUyRmJvb2tfZmlsZSUyRjEwMTE5MDA5NjEucGRmJmxyPTIwMDY4Jm1pbWU9cGRmJmwxMG49cnUmc2lnbj05NTk2OWNhNTRhYmExM2M5MjRmYjBjYjgyZmQ4ZjU1NCZrZXlucz0wIn0%3D&page=1&lang=ru](https://urait.ru/bcode/542636)

- Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542636> (дата обращения: 25.03.2024)

INTERNET-ресурсы

- Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
- Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
- Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.friou.ru,
- Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
- Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
- Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p>

<ul style="list-style-type: none"> - направления сервировки обслуживания 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 		<p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Осознание себя гражданином и защитником великой</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ.</p>

<p>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</p>	<p>страны</p> <p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
<p>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»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям</p>	<p>Проявление уважения к</p>	

старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности 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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность 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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к	Проявление уважения к	

эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение	

технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	к преобразованию общественных пространств	
---	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.28.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. Охрана труда
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ /С.Г. Панферова/
« 30 » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № 1, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № 1 от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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 ПК 7.1-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных
---	----------------

(дескрипторы)	результатов реализации программы воспитания
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
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

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	32
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

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 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, ЛР2,3,4,7,9,10,13-18, ЛР20,ЛР21
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 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 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). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	4	ОК 1-7, ОК 9 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 ЛР2,3,4,7,9,10,13-18, ЛР20,ЛР21
	Тематика практических работ	2	
	Ведение документации установленного образца по охране труда. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10,13-18, ЛР 19-21

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10
	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		
	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		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 1-7, ОК 9
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	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 ЛР2,3,4,7,9,10
	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		
	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		
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	Выявление опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10
	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		
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	Оценка условий труда и аттестация рабочего места	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	12	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10 ЛР 19-21
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	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		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению	*	

	электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК 9, 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 ЛР2,3,4,7,9,10
	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		
	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		
	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		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	ОК 1-7, ОК 9, ЛР2,3,4,7,9,10,13 -18, ЛР20,ЛР21 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 ЛР 19-21	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение			

	нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР2,3,4,7,9,
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

Основные источники:

1. Груманова Л.В. Охрана труда и техники безопасности в сфере компьютерных технологий (2-е изд.) Учебник ИЦ Академия, 2021г.
2. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537806> (дата обращения: 22.03.2024).

Дополнительная литература:

2. Н.Н. Карнаух Охрана труда: Учебник для СПО, М., Издательство Юрайт.2023г
http://aldebaran.ru/author/nikolaevich_karnauch_nikolayi/kniga_ohrana_truda_uchebnik_dlya_spo/
Режим доступа-свободный

INTERNET-ресурсы

- http://www.rosteplo.ru/Npb_files/npb_shablon.php?id=976
- <http://ohranatruda.ru/>
- <http://www.trudohrana.ru/>
- <http://ru.wikipedia.org/wik>
- <http://www.tehbez.ru/>
- <http://ohrana-truda11.ru/>
- <http://www.tehdoc.ru/>
- <http://s.compcentr.ru/04/kot/faq.html>
- <http://ddom2.tabu.ru/profsouz>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</p>

<p>в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>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</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет</p>
<p>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</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p>	

неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	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»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных	Рациональность выбора	

способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.27.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ /С.Г. Панферова /
« 30 » _____ 2025 г.

_____ /С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<ul style="list-style-type: none">– использовать необходимые нормативно-правовые документы;– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	<ul style="list-style-type: none">основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;организационно-правовые формы юридических лиц;правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;право социальной защиты гражданпонятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;виды административных

	<ul style="list-style-type: none"> – правонарушений административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров 	и
--	---	---

Личностные результаты:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
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 профессионально 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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

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	32
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	4
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

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
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	3	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8, ЛР22
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР22
Раздел 2	Основы гражданского права	7	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР22
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР22

	коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		ЛР13, ЛР14, ЛР18, ЛР22
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР22
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права	8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		ЛР13, ЛР14, ЛР18, ЛР22	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР13, ЛР14, ЛР18, ЛР22
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,

Защита трудовых прав работников	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	6	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8 ЛР13,ЛР14, ЛР18, ЛР22
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	4	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9, ЛР1,ЛР2, ЛР3,ЛР4, ЛР5-ЛР8
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		32+2=34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/ В.В. Румынина. - М.: Академия, 2021. – 224 с.

2. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541407> (дата обращения: 22.03.2024).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

www.pravo.gov.ru (Официальный интернет-портал правовой информации).

www.consultant.ru (Правовая система Консультант Плюс).

www.constitution.ru (Конституция РФ).

www.law.edu.ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал). 14

www.uznau-prezidenta.ru (Президент России гражданам школьного возраста).

www.rostrud.ru (Федеральная служба по труду и занятости РФ).

www.potrebitel.net (Союз потребителей Российской Федерации).

www.gospotrebnadzor.ru (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

www.acadprava.ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи).

www.unesco.org/new/ru (Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры — ЮНЕСКО).

<http://www.garant.ru/> Гарант: информационно-правовой портал

<http://www.consultant.ru/> КонсультантПлюс: информационно-правовая система

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации, Эксмо, М., 2022

2. Гражданский кодекс РФ, Эксмо, М., 2021

3. Трудовой кодекс РФ, ООО «Перспектив», М., КноРус, 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Осознание себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ.</p> <p>Результаты выполнения контрольных работ</p>
<p>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</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Оценка устных и письменных ответов</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>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.</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и</p>	

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	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»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление 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	Демонстрация приверженности 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	Проявление уважения 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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности 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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и	

российского государства	трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.18.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня__ 2024г.

Протокол №_1_ от «__» _____ 2025 г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Психология общения» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 уважение к людям старшего поколения и готовность к	ЛР 6

участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
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	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

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
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Уровень усвоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Раздел 1. Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке					
Тема № 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2, ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18, ЛР22
	1	Предмет курса, основные понятия и определения. Своеобразие психических процессов, свойств и состояний человека.			
Тема № 1.2. Представления о личности и ее свойствах	Содержание учебного материала		2	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18 ЛР22
	1	Представления о личности и ее свойствах. Темперамент. Характер и воля. Эмоции и чувства.			
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема № 1.3. Взаимосвязь общения и деятельности	Содержание учебного материала		2-3	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18 ЛР22
	1	Общение - основа человеческого бытия. Понятие об общении в психологии. Категории «общения» и «деятельности» в психологии. Способности – важное условие профессиональной деятельности. Общение как обмен информацией. Общение как межличностное взаимодействие. Общение как понимание людьми друг друга. Деловое общение. Формы общения: непосредственное, опосредованное; прямое, косвенное; межличностное, массовое. Типы межличностного общения: императивное, манипулятивное, диалогическое.			
Раздел 2. Цели, функции, виды и уровни общения					
Тема № 2.1. Структура общения	Содержание учебного материала		3	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18 ЛР22
	1	Цели общения. Структура общения. Общение как форма взаимодействия. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения			

Тема № 2.2. Основные функции общения	Содержание учебного материала		3	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18 ЛР22
	1	Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния			
Тема № 2.3. Виды общения	Содержание учебного материала		3	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2, ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1	Виды общения. Вербальное общение. Невербальное общение. Экстрасенсорное общение. Уровни общения: макроуровень, мезауровень, микроуровень			
	Практические занятия. Методы исследования общения. Определение видов общения			2	ЛР22
	Самостоятельная работа обучающихся: реферат «Особенности общения в современном мире»			2	
Раздел 3. Роли и ролевые ожидания в общении					
Тема № 3.1. Роли и ролевые ожидания в общении	Содержание учебного материала		3	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1	Роли и ролевые ожидания в общении. Типы социальных ролей. «Треугольник С. Карпмана»: позиции Жертвы, Агрессора и Спасателя.			
	Практические занятия. Типы социальных ролей. Коммуникативный тренинг. Роль эмоций и чувств в общении.			2	ЛР22
Раздел 4. Механизмы взаимопонимания в общении					
Тема № 4.1. Механизмы взаимопонимания в общении	Содержание учебного материала		3	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1	Механизмы взаимопонимания в общении. Идентификация, эмпатия, рефлексия. Механизмы «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания» и их роль в процессе общения. Понятие об «аттракции» и ее влияние на развитие процесса общения. Факторы, влияющие на возникновение и развитие «аттракции».			
	Практические занятия. Характеристика механизмов «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания». Их роль в процессе общения Тренинг			2	ЛР22

	противостояния манипуляции в общении			
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительными источниками – электронными учебными пособиями. Подбор упражнений использования механизмов взаимопонимания в общении		2	
Раздел 5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения				
Тема № 5.1. Типы собеседников	Содержание учебного материала			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1 Типы собеседников. Правила ведения беседы. Техники для выявления скрытых мотивов и интересов собеседников. Правила слушания. Техники поведения в ситуации конфликта, просьбы и отказа. Техники влияния и противодействия.	3	1	
Тема № 5.2. Техники активного слушания	Содержание учебного материала			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18 ЛР22
	1 Техники активного слушания. Техники налаживания контакта. Активные методы повышение коммуникативной компетентности: Т-группы, группы личностного роста, группы сенситивности	3	1	
	Практические занятия. Разработка правил эффективного общения. Разработка и проведение тренинга общения. Развитие техники установления контакта и активного слушания.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 6. Этические принципы общения				
Тема № 6.1. Этика общения	Содержание учебного материала			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1 Этика общения и культура общения. Определение понятий «этика общения» и «культура общения». Характеристика способов овладения культурой общения. сохранение достоинства партнера по общению, право партнера на ошибку и возможность ее исправления, толерантность, доверие к людям	3	1	
Тема № 6.2. Ценности	Содержание учебного материала		1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10,
	. Ценностная ориентация процесса общения, общекультурные	3		

общения	1	ценности			11,12,13-18 , ЛР22
	Практические занятия. Исследование нравственной культуры личности			2	
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 7. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов					
Тема № 7.1. Конфликты: причины, динамика, способы разрешения	Содержание учебного материала				ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18
	1	Понятие «конфликта». Причины конфликтов в общении. Виды конфликтов: внутренние и внешние, межличностные и межгрупповые, социальные, потенциальные и актуальные, прямые и опосредованные, конструктивные и деструктивные, вертикальные и горизонтальные, предметные и личностные, ролевые, мотивационные	3	2	
	2	Структура конфликта. Объект конфликтной ситуации, цели, субъективные мотивы его участников, оппоненты, конкретные лица, являющиеся его участниками. Подлинные причины, которые важно суметь отличить от непосредственного повода столкновения. Стадии протекания конфликта	3		
Тема № 7.2. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях	Содержание учебного материала				ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 2 ЛР1,2,3,6,7,8,9,10, 11,12,13-18, ЛР22
	Практические занятия. Определение уровня конфликтности личности. Способы реагирования в конфликте (Опросник К. Томаса). Использование приемов урегулирования. Упражнения по предупреждению конфликта			2	
Промежуточная аттестация				2	
Самостоятельная работа				4	
Всего:				36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГБПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541184> (дата обращения: 22.03.2024)

2. Корягина Н.А., Антонова Н.В., Овсянникова С.В. Психология общения. Москва-юрайт, 2018 режим доступа [##### 3.2.2. Электронные издания \(электронные ресурсы\).](https://docviewer.yandex.ru/view/0/?*=cdxssn9TkHFouYo5K4WuAaWnis97InVybcI6Imh0dHA6Ly9zdGF0aWMub3pvbmUucnUvbXVs dGltZWVpYS9ib29rX2ZpbGUvMTAxMTkwMDk2MS5wZGYiLCJ0aXRzZSI6IjEwMTE5MDA5Nj EucGRmliwidWkljoiMCIsInl1IjoiNTM1OTEyMjExNDI4NTAwNDAYiwiwibm9pZnJhbWUiOnRyd WUsInRzIjoxNTE3ODMzMDCyOTg0LCJzZXJwUGFyYW1zIjoibGFuZz1ydSzuYW11PTEwMTE5 MDA5NjEucGRmJnRtPTE1MTc4MzMwNjQmdGxkPXMjE1NjRleHQ9JUQwJUJGUQxJTgxJUQwJUI 4JUQxJTg1JUQwJUJFUQwJUJCJUQwJUJFUQwJUJzJUQwJUI4JUQxJTThGJTIwJUQwJUJFUQ wJUJxJUQxJTg5JUQwJUI1JUQwJUJEJUQwJUI4JUQxJTThGJTIwJUQxJTgzJUQwJUI1J UQwJUJxJUQwJUJEJUQwJUI4JUQwJUJBTIwJUQwJUI0JUQwJUJCJUQxJTThGJTIwJUQxJTgxJ UQwJUJGUQwJUJFJnVybd1odHRwJTNTBjTjGJTJGc3RhdGJlLm96b251LnJ1JTJGbnXVsdGltZWVp YSUyRmJvb2tfZmlsZSUyRjEwMTE5MDA5NjEucGRmJmxyPTIwMDY4Jm1pbWU9cGRmJmwxM G49cnUmc2lnbj05NTk2OWNhNTRhYmExM2M5MjRmYjBjYjgyZmQ4ZjU1NCZrZXlubz0wIn0%3 D&page=1&lang=ru</p></div><div data-bbox=)

psychology-online.net - сайт «Научная и популярная психология» Библиотека. Мастерская (Компьютерная психодиагностика, Психологический практикум).

flogiston.ru - сайт «Флогистон. Психология из первых рук». Публикации. Новости. Обзоры. Библиотека. (Тематические подборки статей.).

ido.rudn.ru (Психология и Педагогика) - электронный учебник по курсу «Психология и Педагогика» (авт.: Богданов И.В., Лазарев С.В. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института Дистанционного Образования.

yurpsy.by.ru - сайт «Юридическая психология». В разделах «Учебные материалы» и «Библиотека» представлено очень много книг, лекций, статей и т.д.

psi.webzone.ru - сайт под названием «Психологический словарь».

azps.ru А.Я. Психология - статьи, тесты, тренинги, словарь, хрестоматия, классификации, новости.

ethnopsychology.narod.ru – «Этнопсихология» - онлайн-учебный центр. Историческая этнология. Этнопсихология. Справочник-руководство. Современная этнопсихология.

follow.ru - сайт «Познай себя и окружающих». Небольшая подборка статей по теме Психология (общая, возрастная, семейная, в бизнесе, психотерапия, сексология и др.).

psy.com.ru – «Психология жизни». Популярная психология (психология в повседневной жизни). - Психологический портал развития человека. Развитие потенциала мозга и тела. Подборки статей по темам: Самосовершенствование, Я - хозяин жизни, Деньги и успех, Копаемся в себе, Он и она, Мудрость жизни и др.

koob.ru - Библиотека «Куб», дочерний проект сайта yugzone.ru «Всестороннее развитие возможностей человека».

<http://psylib.org.ua/index.html> - Психологическая библиотека Киевского Фонда содействия развитию психической культуры.

3.2.3. Дополнительные источники:

- Немов, Р. С. Общая психология [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Немов. – Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: 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	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,	Устный опрос. Письменный опрос. Тестирование, Дифференцированный зачет.

способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.	убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.	
Умения:		
Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Устный опрос. Письменный опрос. Тестирование, Дифференцированный зачет.
Личностные результаты:		
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Осознание себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет
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	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие 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	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и	

девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения 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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности 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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность 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 зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к	Проявление уважения к	

эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.19.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Русский язык и культура речи» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл как дисциплина вариативной части ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 07, ОК 09,	- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи; - пользоваться словарями русского языка; использовать основные выразительные средства русского литературного языка; - продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	различия между языком и речью; основные функции языка как средства формирования и трансляции мысли; - социально-стилистическое расслоение русского литературного языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка; - наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; - правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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
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	ЛР 12
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21.
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

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	40
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Введение	Содержание учебного материала		2	ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ЛР1, ЛР3, ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9 ЛР 11, ЛР12, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20-22
	1	Введение. Общие сведения о языке и речи. Основные функции языка. Основные единицы языковой системы. Понятия «язык» и «речь». Виды речи и речевой деятельности. Понятия «культура языка» и «культура речи». Нормативный, коммуникативный и этический аспекты речевой культуры.		
Раздел 1. Литературный язык и языковая норма	Содержание учебного материала		2	ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ЛР1, ЛР3, ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9 ЛР 11, ЛР12, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20-22
	1	Литературный язык – высшая форма развития национального языка. Основные признаки литературного языка .Особенности книжной и разговорной разновидностей литературного языка. Специфика устной и письменной форм литературной речи. Нелитературный язык: просторечие, территориальные диалекты, социальные диалекты (жаргоны, сленг, арг) и причины их употребления. Взаимосвязь литературных и нелитературных форм существования национального языка.		
	2	Система норм русского литературного языка. Понятие литературно-языковой нормы. Правильность речи. Система норм русского литературного языка: орфоэпические, словообразовательные, лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные нормы. Понятие речевой ошибки. Типы ошибок. Основные типы словарей. Роль словарей и справочников в		

		укреплении норм русского литературного языка.			
		<p>Практические занятия</p> <p>1. Речевой этикет. Использование формул речевого этикета в различных языковых ситуациях. Анализ видов обращений в русском языке, которые указывают на степень родства, возраст, пол, положение в обществе и являются эмоционально окрашенными.</p> <p>2. Словари русского литературного языка. Работа со словарной статьей. Знакомство с системой помет в словарях и их использование. Использование словарей в процессе анализа и редактирования текста.</p>		4	
		Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Система языка и ее стилистическая характеристика	Содержание учебного материала				ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ЛР1,ЛР3,ЛР4,ЛР5 ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР9 ЛР 11, ЛР12, ЛР14, ЛР15,ЛР16, ЛР18, ЛР20-22
	1	<p>Фонетика, орфоэпия, орфография. Основные фонетические единицы. Гласные и согласные звуки и их классификация. Понятие фонемы. Чередование фонем. Учение о слоге и слогоделении (определение понятия слога, классификация слогов) и его роль в правописании. Орфоэпия как учение о правилах (нормах) произношения. Нормы литературного произношения. Орфоэпические словари. Типичные орфоэпические ошибки. Фонетические средства языковой выразительности. Графика. Обозначение звуков на письме. Соотношение звуков и букв. Принципы русской орфографии</p>	2-3	2	
	2	<p>Лексика и фразеология Словарный состав языка. Типы лексических значений слов. Многозначность слова. Омонимы, паронимы, синонимы, антонимы. Их типы и функции. Словарный состав языка с точки зрения стилистической дифференциации, территориально-социального распространения, активного и пассивного запаса, происхождения слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Толковые и фразеологические словари. Словари омонимов, синонимов, антонимов, паронимов. Лексические и фразеологические нормы. Образные средства языка.</p>	3	2	

	<p>Понятие тропа. Разновидности тропов. Основные виды лексических и фразеологических ошибок.</p>			
3	<p>Словообразование и словообразовательные средства языка. Морфемика как учение о морфемах и морфемном составе слова. Типы морфем (корневые и аффиксальные). Способы словообразования (морфемные и неморфемные). Словообразовательные нормы. Ненормативное словообразование как выразительное средство и речевая ошибка.</p>	3	2	
4	<p>Морфология. Понятие грамматической категории. Части речи (самостоятельные и служебные). Формоизменение самостоятельных частей речи (склонение существительных, прилагательных, числительных, местоимений; спряжение глаголов; изменение причастий и деепричастий). Наречие и категории состояния. Служебные части речи (предлоги, союзы, частицы, междометия, модальные слова). Морфологические нормы (нормы формообразования. Выразительные возможности частей речи. Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении частей речи.</p>	3	2	
5	<p>Синтаксис. Понятие о синтаксисе Синтаксические нормы Словосочетание и его виды. Типы связи в словосочетании (согласование, управление, примыкание). Ошибки в согласовании и управлении. Простое предложение и его типы. Стилистическое использование разных типов простого предложения. Пунктуация в простых предложениях. Основные ошибки в построении простых предложений. Сложное предложение и его виды. Пунктуация в сложных предложениях. Принципы русской пунктуации. Стилистическое использование сложных предложений. Синтаксические фигуры (анафора, эпифора, риторический вопрос и др.) Основные ошибки в построении и употреблении сложного предложения.</p>	3	2	
	<p>Практические занятия 1. Фонетика, орфоэпия, орфография. Анализ основных видов произносительных норм. Выявление и исправление орфоэпических и орфографических ошибок. Фонетический разбор. 2. Лексика и фразеология.</p>		8	<p>ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ЛР1, ЛР3, ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9 , ЛР 11, ЛР12,</p>

	<p>Определение лексических значений слов. Выявление и исправление лексических ошибок. Толкование фразеологизмов. Определение стилистических функций фразеологических единиц.</p> <p>3. Морфология. Выявление трудных случаев употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений, форм глаголов.</p> <p>4. Синтаксис. Выявление, объяснение и исправления синтаксических ошибок. Пунктуационный анализ предложений.</p>			ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20-22
<p>Раздел3. Текст как речевое произведение</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		2	<p>ОК 01 – ОК 07, ОК 09, ЛР1, ЛР3, ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9</p> <p>ЛР 11, ЛР12, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР18, ЛР20-22</p>
	<p>1 Текст, его структура. Текст как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи предложений в тексте. Сложное синтаксическое целое и его виды. Функционально-смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение).</p>	3		
	<p>2 Функциональные стили русского языка. Функциональные стили литературного языка: официально-деловой, научный, публицистический, художественный, разговорный. Их функции, стилевые черты, языковые особенности.</p>	3	2	
	<p>3 Жанры деловой и учебно-научной речи. Понятие жанра. Жанры деловой устной речи: сообщение, доклад, деловая беседа. Культура разговора по телефону. Нормы русского речевого этикета в деловом общении. Жанры деловой письменной речи: заявление, служебная записка, расписка, доверенность, объявление, протокол, акт, деловое письмо, автобиография, резюме и др. Язык и стиль служебных документов. Жанры учебно-научной речи: конспект, реферат, аннотация, тезисы.</p>	3	2	
	<p>Практические занятия: 1. Функциональные стили русского языка. Определение особенностей стилей речи. Определение особенностей типов речи. Составление краткого текста с</p>		4	

	<p>обоснованием его стилистической принадлежности.</p> <p>2. Жанры деловой и учебно-научной речи.</p> <p>Составление деловых бумаг: заявления, служебной записки, расписки, доверенности, протокола, акта, автобиографии и др. (выбор композиции текста и языковых средств).</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Письменное сообщение на тему: «Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и по стилю».</p> <p>2. Составление рецензии, аннотации по заданному тексту.</p> <p>3. Составление делового письма по заданной теме; резюме для приема на работу.</p>		4	
Промежуточная аттестация			2	
Самостоятельная работа			4	
Всего:			44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Русский язык»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Голубева ; под редакцией А. В. Голубевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7623-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535492> (дата обращения: 22.03.2024).

1. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень) учебник для 10 кл, ИЦ «Академия», 2021г

2. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень) учебник для 11 кл, ИЦ «Академия», 2021г

4. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2020.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

www.ruscorgo.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))

www.metodiki.ru (Методики).

www.posobie.ru (Пособия).

www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учи-

тель — учителю» издательства «Просвещение»).

www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ru).

www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).

www.gramota.ru (Справочная служба).

www.gramma.ru/ЕХМ (Экзамены. Нормативные документы)

www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

3.2.3.Дополнительная литература

1. **Власенков А.И., Рыбченкова Л.М.** Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	- Текущий контроль: Построение устных высказываний; комплексный анализ текста; участие в диалоге, дискуссии; - дифференцированный зачет
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;	- диктант; редактирование; - дифференцированный зачет
- пользоваться словарями русского языка; Употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров;	- анализ статьи словаря; анализ стихотворения или отрывка из текста художественной литературы; - дифференцированный зачет - создание текстов различных стилей и жанров, - дифференцированный зачет
Усвоенные знания:	
различия между языком и речью; основные функции языка как средства формирования и трансляции мысли; социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка; наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка;	- устный или письменный опрос; доклад; устное сообщение, -дифференцированный зачет устный или письменный опрос; тестирование; -дифференцированный зачет
специфика устной и письменной речи,	Составление цветовой палитры произведения; анализ звукописи стихотворения; выявление тропов и фигур, - дифференцированный зачет - устные или письменные высказывания;

правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.

формулирование понятий, дифференцированный зачет

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет
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 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	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.24.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Демин Илья Александрович, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» входит в общепрофессиональный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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 ПК 7.1.-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<ul style="list-style-type: none"> 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

ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
---	--

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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	64
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия	
практические занятия	27
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

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	2	ОК1-7,9,
	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.		
Раздел 1	Механическое оборудование	18	ОК1-7,9, ПК
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР19-ЛР22
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	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	ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Изучение устройства машин для обработки овощей, принципа работы, правила безопасной эксплуатации по натуральным образцам, схемам, плакатам. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования	1	
Самостоятельная работа обучающихся	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	1	

	(профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение устройства машин для обработки овощей, принципа работы, правила безопасной эксплуатации по натуральным образцам, схемам, плакатам. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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	1	
	Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы, принципа работы, правила безопасной эксплуатации по натуральным образцам, схемам, плакатам.	1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, 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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, 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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
Раздел 2. Тема 2.1. Классификация теплового	Тепловое оборудование	22	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева.		

оборудования	Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	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	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9, 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	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	ПК 5.2 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
Раздел 3	Холодильное оборудование	8	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, 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
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, 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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, 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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	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	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	12	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11,
	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		

			ЛР13-ЛР22	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		10	ОК1-7,9, 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 ЛР4, ЛР7, ЛР9-11, ЛР13-ЛР22
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства			
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни			
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе			
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	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		6	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		2	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		64+6=70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Техническое оснащение организаций питания»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- наглядные пособия

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

Основные источники:

1. Ахмедов, М. Э. Тепловое оборудование пищевых предприятий : учебник для среднего профессионального образования / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17388-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532996> (дата обращения: 25.03.2024)
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544167> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник, ИЦ Академия, 2021г.
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 22.03.2024)

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие, ИЦ Академия, 2020г..

INTERNET-ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
<p>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»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет</p>

	профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	

ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.17.
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/_____
« 30 » _____ 2025 г.

_____/_____/_____
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №__, дата «__» _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня__ 2024г.

Протокол №_1_ от «__» _____ 2025 г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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
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
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного	ЛР 9

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	
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20.
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часа
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

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	172
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Объем образовательной программы	172
в том числе:	
теоретическое обучение	0
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	170
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Уровень усвоения	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
Раздел 1. Основы физической культуры					
Тема 1.1.					
Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	Содержание учебного материала			1	ОК 8, ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18, ЛР20-22
	1	1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	2		
	Практические занятия		2	1	
	Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств				
Самостоятельная работа обучающихся				-	
Раздел 2. Легкая атлетика					
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места					
	Содержание учебного материала			14	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия				
	Техника безопасности на занятия Л/а. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта Техника беговых упражнений Техника прыжка в длину с места Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции					
	Содержание учебного материала			10	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9,
	1. Техника бега по дистанции				
	Практические занятия				
Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Разучивание комплексов специальных упражнений					

	<p>Техника бега по дистанции (беговой цикл)</p> <p>Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)</p> <p>Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив</p> <p>Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени</p> <p>Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени</p> <p>Контрольно-проверочное занятие</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>			<p>ЛР16, ЛР18 ЛР20-22</p>
<p>Тема 2.3. Бег на средние дистанции</p> <p>Прыжок в длину с разбега.</p> <p>Метание снарядов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>10</p>	<p>ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Техника бега на средние дистанции.</p> <p>Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши</p> <p>Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»</p> <p>Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов</p> <p>Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега</p> <p>Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив</p> <p>Техника метания гранаты</p> <p>Техника метания гранаты, контрольный норматив</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>		-	
<p>Раздел 3. Баскетбол</p>				
<p>Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>8</p>	<p>ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22</p>
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места</p> <p>Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места</p> <p>Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся примерная</p>			
<p>Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>8</p>	<p>ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, Р16, ЛР18 ЛР20-22</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».</p> <p>Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места</p> <p>Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения</p>			

	упражнения «ведения-2 шага-бросок» Контрольно-проверочное занятие			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	3 семестр			
Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	Содержание учебного материала		8	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, Р16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия			
	Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста Применение правил игры в баскетбол в учебной игре Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом	Содержание учебного материала		8	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, Р16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия			
	Техника владения баскетбольным мячом Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4. Волейбол			36	
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	Содержание учебного материала		8	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия			
	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков			
	Контрольно-проверочное занятие			

	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	4 семестр		34	
Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё	Содержание учебного материала		10	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, Р16, ЛР18 ЛР20-22
	1. Техника нижней подачи и приёма после неё			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ			
	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё			
	Самостоятельная работа обучающихся примерная			
Тема 4.3. Техника прямого нападающего удара	Содержание учебного материала		8	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, Р16, ЛР18 ЛР20-22
	1. Техника прямого нападающего удара			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ			
	Отработка техники прямого нападающего удара			
	Самостоятельная работа обучающихся примерная			
Тема 4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом	Содержание учебного материала		8	ОК 8 ЛР 1, Р3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	1. Техника прямого нападающего удара			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		8	
	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе			
	Контрольно-проверочное занятие			
Самостоятельная работа обучающихся		-		
5 семестр			18	
Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика				
Тема 5.1. Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Содержание учебного материала		-	ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия		12	
	Техника коррекции фигуры Выполнение упражнений для развития различных групп мышц Круговая тренировка на 5 - 6 станций		12	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 6. Лыжная подготовка			34	

Тема 6.1. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала			ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия			
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).		6	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	6 семестр			
Тема 6.1. Лыжная и кроссовая подготовка	Содержание учебного материала			ОК 8 ЛР 1, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР16, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия		30	
	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		30	
Промежуточная аттестация			2	
Всего:			160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие спортивного комплекса, спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий

Оборудование спортивного зала:

Стенка гимнастическая,
Бревно гимнастическое высокое
Козел гимнастический
Конь гимнастический
Перекладина гимнастическая
Брусья гимнастические разновысокие
Брусья гимнастические параллельные
Мост гимнастический подкидной
Скамейка гимнастическая жесткая
Контейнер с набором тяжелоатлетических гантелей
Стойка для штанги
Штанги тренировочные
Гантели наборные
Маты гимнастические
Мяч набивной (1 кг, 2 кг, 3 кг)
Мяч малый (теннисный)
Скакалка гимнастическая
Мяч малый (мягкий Палка гимнастическая)
Обруч гимнастический
Сетка для переноса малых мячей
Планка для прыжков в высоту
Стойки для прыжков в высоту
Барьеры легкоатлетические тренировочные
Флажки разметочные на опоре
Лента финишная
Дорожка разметочная для прыжков в длину с места
Рулетка измерительная (10 м, 50 м)
Номера нагрудные
Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
Мячи баскетбольные
Стойки волейбольные универсальные
Сетка волейбольная
Мячи волейбольные
Сетка для переноски и хранения баскетбольных мячей
Мячи футбольные

Оборудование стадиона:

Легкоатлетическая дорожка
Сектор для прыжков в длину
Сектор для прыжков в высоту
Игровое поле для футбола (мини-футбола)
Площадка игровая баскетбольная
Площадка игровая волейбольная
Гимнастический городок
Полоса препятствий

Учебно- методический комплекс

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Бишаева А.А..

«Физическая культура» Учебник, М.: ИЦ «Академия», 2021г

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163> (дата обращения: 22.03.2024)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www.gour32441.nagod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2019).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Решетников Н.В.

«Физическая культура» Учебник, М.: ИЦ «Академия», 2021г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения	Демонстрировать знания роли физической культуры, основ здорового образа жизни, зоны физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжений.	Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование
Умения:		
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Демонстрировать умения применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности пользования средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов.
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Осознание себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу,	

традиционных ценностей многонационального народа России	малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального народа России	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения 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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация разностороннего развития, активное выражение отношения к преобразованию общественных пространств	

Приложение 3.14.
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ /_ С.Г. Панферова _/
« 30 » _____ 2025 г.

_____ /_ С.Г. Панферова _/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 07	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	-основные категории и понятия философии; -роль философии в жизни человека и общества; -основы философского учения о бытии; -сущность процесса познания; -основы научной, философской и религиозной картин мира; -об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; -о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; -общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	ЛР 3

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	
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 уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

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	60
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Роль философии в жизни человека и общества. Основные этапы формирования философской картины мира			38	
Тема 1.1. Философская картина мира. Сущность, структура и значение философии как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Философская картина мира. Сущность, структура и значение философии как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста -Философия и ее основные разделы. Философская картина мира. -Соотношение философии с религией, искусством и наукой. -Основной вопрос философии. Функции философии</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Индивидуальный проект на тему: Культура – её влияние на восприятие и понимание сущности профессии: социальная необходимость и личное восприятие себя в выбранной специальности</p>	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 1.2. Древневосточная философия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Древневосточная философия -Философия Древней Индии. -Ортодоксальные и неортодоксальные школы индийской философии. -Буддизм. -Философия Древнего Китая. -Конфуцианство. Даосизм. Легизм</p>	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 1.3. Философия Античности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Эллинский период развития античной философии -От мифа к Логосу. -Причины появления древнегреческой философии. -Этапы и периоды развития античной философии.</p>	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3,

	Самостоятельная работа обучающихся Творческое задание: «Влияние на дальнейшее развитие нашей цивилизации материализма (линии Демокрита) и идеализма (линии Платона) в Античной философии»			1	ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 1.4. Философия Средних веков	Содержание учебного материала				
	1	Философия Средних веков -Источники формирования средневековой философии. -Этапы развития средневековой философии.	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
	Практическое занятие Философия эпохи Возрождения			2	
Тема 1.5. Философия Нового и новейшего времени	Содержание учебного материала				
	1	Философия Нового времени и Просвещения -Философия Нового времени. -Спор эмпириков (сенсуалистов) и рационалистов: Френсис Бэкон и. Рене Декарт. -Философия эпохи Просвещения	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
2	Немецкая философия XIX века -Немецкая классическая философия. Иммануил Кант. Георг Гегель. Людвиг Фейербах. -Классический материализм XIX в.: Карл Маркс и Фридрих Энгельс. -Иррационализм: волюнтаризм Артура Шопенгауэра и «философия жизни» Фридриха Ницше -Основные направления современной философии.	2	6		
Тема 1.6. Русская философия	Содержание учебного материала				
	1	Русская философия Общая характеристика русской философии. Период зарождения древнерусской философии и раннехристианской философии Руси. Период борьбы за освобождение от монголо-татарского ига, становления и развития централизованного Русского государства (Московской Руси) Русская философия XVIII в.: М.В. Ломоносов и А.Н.Радищев. Основные направления русской философии XIX в.: декабристская философия; философия западников и славянофилов; консервативная религиозная и монархическая философия	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22

	Практическое занятие Основные направления русской философии конца XIX - XX вв		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентационных материалов: «Русская философия об особенностях и уникальности исторического развития России»		1	
Раздел 2. Философское осмысление природы и человека, сознания и познания			12	
Тема 2.1. Основные категории и понятия философии. Основы философского учения о бытии	Содержание учебного материала 1 Основные категории и понятия философии. Основы философского учения о бытии Категории как фундаментальные понятия. Основные философские категории: сущность, явление, единичное, общее, часть, целое, порядок, причина, случайность, необходимость, действительность, возможность. Определение и структура бытия. Объективная реальность. Субъективная реальность. Небытие (ничто). Формы существования бытия	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 2.2. Материя	Содержание учебного материала 1 Материя Материя как субстанция. Материя с точки зрения материализма. Основные свойства материи: субстанциальность, структурность, системность, способность к самоорганизации, неуничтожимость и несотворимость, движение, пространство, время и отражение. Виды, сферы и уровни материи	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 2.3. Духовный мир (сознание)	Содержание учебного материала 1 Сознание, его структура и свойства Философские интерпретации проблемы сознания. Свойства и формы сознания. Структура сознания. Бессознательное: фрейдизм и неофрейдизм	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 2.4.	Содержание учебного материала			

Учение о познании (гносеология). Сущность процесса познания	1	Учение о познании (гносеология). Сущность процесса познания Теория познания. Понятие познания. Субъект и объект познания. Чувственное познание. Рациональное познание. Виды познания. Понятие истины. Критерии истины. Абсолютная и относительная истина. Ложь и заблуждение. Проблема, гипотеза, теория. Методы научного познания	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Раздел 3. Основные ценности человеческого бытия				8	
Тема 3.1. Аксиология (теория ценностей)	Содержание учебного материала				
	1	Аксиология (теория ценностей) Аксиология – учение о ценностях. Основания ценностей: потребности, интересы и традиции. Классификация ценностей: первичные и вторичные, витальные и культурные, материальные и духовные, общечеловеческие и личные, терминальные и инструментальные ценности	2	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 3.2. Философская антропология. Личность и условия ее формирования	Содержание учебного материала				
	1	Человек как единство духа и тела. Личность и условия ее формирования Предмет философской антропологии. История развития философского понимания происхождения и сущности человека. Как Человек возник на Земле? Религиозная версия. Космическая теория. Эволюционная теория. Человек как единство духа и тела: биологизаторская и социологизаторская трактовка человека. От индивида к личности	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Тема 3.3. Свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, смысл жизни и другие ценности человеческого бытия	Содержание учебного материала				
	1	Свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, смысл жизни и другие ценности человеческого бытия Счастье. Свобода. Творчество. Любовь. Труд. Вера. Смерть. Смысл жизни	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Раздел 4. Философия и культура. Духовная и социальная жизнь человека				4	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала				

Философия и культура	1	Философия и культура Материальная и духовная культура. Что такое цивилизация? Как соотносятся культура и цивилизация? Массовая культура и контркультура	2	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
		Самостоятельная работа обучающихся Индивидуальный проект на тему: Взаимосвязь понятий, философия как высшая форма мировоззрения и высшая форма культуры восприятия окружающего мира		1	
Тема 4.2. Социальная философия		Содержание учебного материала			
		Практическое занятие Философия общества Общество – народ – нация – государство. Движущие силы развития общества. Сферы общественной жизни: социальная, экономическая, политическая и духовная. Общественное бытие и общественное сознание. Философия истории. Направленность социального развития и проблема «конца истории». Развитие: прогресс и регресс. Структура и основания гражданского общества. Единство и многообразие развития общества. Историческое будущее России		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ЛР 2,3, ЛР5, ЛР7, ЛР5, ЛР11-13, ЛР16, ЛР22
Промежуточная аттестация				2	
Самостоятельная работа				4	
Всего				64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Губин В.Д. Основы философии. Учебное пособие.-М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2020г
2. Иоселиани А.Д. Основы философии. -7 издание, Москва. Юрайт. 2024. ISBN978-5-534-18997-1 <https://urait.ru/viewer/osnovy-filosofii-555652>
3. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538005> (дата обращения: 22.03.2024)

2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

1. www.alleg.ru/edu/philos1.htm
2. ru.wikipedia.org/wiki/Философия
3. www.diplom-inet.ru/resursfilos

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536637> (дата обращения: 22.03.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Основные категории и понятия философии.	- основные категории и понятия философии;	Тестирование Устный опрос

<p>Роль философии в жизни человека и общества. Основы философского учения о бытии. Сущность процесса познания. Основы научной, философской и религиозной картин мира. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности. Общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>	<p>-роль философии в жизни человека и общества; -основы философского учения о бытии; -сущность процесса познания; -основы научной, философской и религиозной картин мира; -об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; -о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; -общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>	<p>Письменный опрос Выполнение сообщений, рефератов, докладов, эссе, синквейнов Составление конспектов Заполнение таблиц Собеседование Творческие задания Подготовка стендовых докладов Дифференцированные задания по карточкам Зачет</p>
<p>Умения:</p>		
<p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст. Выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; -выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Ролевая игра Ситуационные задачи Практические задания Кейс –задания Индивидуальные проекты Зачет</p>
<p>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</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов зачет</p>

<p>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</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Демонстрация уважения к людям старшего поколения и готовности к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры</p>	
<p>ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	<p>Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	
<p>ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального</p>	<p>Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и</p>	

состояния и эмоционального других людей	эмоционального других людей	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация разностороннего развития, активное выражение отношения к преобразованию общественных пространств	

Приложение 3.20
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 01. ХИМИЯ
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	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, термодинамические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования

		лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	---

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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
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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

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	144
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Объем образовательной программы	156
в том числе:	
теоретическое обучение	106
лабораторные работы	26
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

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
Раздел 1. Физическая химия		40	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР10, ЛР 10, 15,17,18,21
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	3	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	10	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13- 18, ЛР21, ЛР22

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	ОК 4, ОК 6 ЛР 10, 15,17,18,21
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	1	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13- 18, ЛР21, ЛР22
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК4, ОК6
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ЛР 10, 15,17,18,21
Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	2		
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13- 18, ЛР21, ЛР22
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 10, 15,17,18,21
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных	2	ОК4, ОК6

	веществ в воде. Определение рН среды различными методами.		ЛР 10, 15,17,18,21
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	2	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	2	
Раздел.2 Коллоидная химия		36	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-ОК5,
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК7, ОК9,
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	2	ОК4, ОК6

	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	1	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	12	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	1	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		66	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	24	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков		
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК4, ОК6 ЛР 10, 15,17,18,21
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК4, ОК6 ЛР 10, 15,17,18,21
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ОК4, ОК6
Практическое занятие. Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 10, 15,17,18,21	
Самостоятельная работа обучающихся.	-		
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	24	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13-18, ЛР21, ЛР22
	Понятие. Сущность методов количественного анализа.		
	Операции весового (гравиметрического) анализа		
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		
Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его			

	значение в осуществлении химико-технологического контроля		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 10, 15,17,18,21
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК 3.3 ОК4, ОК6 ЛР 10, 5,17,18,21
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ОК4, ОК6 ЛР 10, 15,17,18,21
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК4, ОК6 ЛР 10, 15,17,18,21
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 10, 15,17,18,21
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6 ЛР 10, 15,17,18,21
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		144+12=156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование лаборатории:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - аппарат для дистилляции воды
- Набор ареометров
Баня комбинированная лабораторная
Весы технические с разновесами
Весы аналитические с разновесами
Весы электронные учебные до 2 кг
Гигрометр (психрометр)
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
Колонка адсорбционная
Магнитная мешалка
Нагреватель для пробирок
рН-метр милливольтметр
Печь тигельная
Спиртовка
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
Установка для титрования
Центрифуга демонстрационная
Шкаф сушильный
Электроплитка лабораторная
Посуда:
Бюксы
Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Колба мерная разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка глазная
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
Пипетка с делениями разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекля предметные
Стекля предметные с углублением для капельного анализа
Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок
Капсуляторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек)..

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2021.
2. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., ИЦ «Академия», 2020.
3. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537876> (дата обращения: 22.03.2024).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

<http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
<http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
<http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффективные опыты, химические новости
<http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
<http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»);
www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»);
www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
2. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
3. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»); www.1september.ru
www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»); www.hij.ru (журнал Химия и жизнь»);
www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия

3.2.3. Дополнительные источники:

Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2020г.

Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2020г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>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</p>		
<p>Умения</p>		
<p>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда,</p>	<p>Экспертное наблюдение за</p>

демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Диф зачет
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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	

ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.21.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН 02. Экологические основы природопользования
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ С.Г. Панферова
« 30 » _____ 2025 г.

_____ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО,)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.

Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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
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
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

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
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	4
практические занятия	
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

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
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		22	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	8	ОК 2 ОК 4-7 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	6	ОК 2 ОК 4-7 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	4	ОК 2 ОК 4-7 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
	Лабораторные работы	4	

	Основные загрязнители воды, воздуха, почвы Пути обеззараживания загрязнителей, поступающих от пищевого производства		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	8	ОК 2-3 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	4	ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
	Самостоятельная работа: Реферат «Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности». Реферат « Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды»	4	ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ЛР3,ЛР4,5,6,ЛР8-11, ЛР13,ЛР17,18,ЛР21,2 2
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Манько О.М. Экологические основы природопользования (1-е изд.0 Учебник, М., ИЦ Академия, 2020г
2. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534133> (дата обращения: 22.03.2024)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://zeleneet.com/ekologiya-okruzhayushhej-sredy/14829/>
<http://promo.ecoindustry.ru>
<http://ecovestnik.ru>
<http://www.npo-diar.ru>
<http://www.edu.ru>
<http://bibliofond.ru>
<http://www.libnet.ru/education/lib/>
<http://dic.academic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539916> (дата обращения: 22.03.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.	Демонстрирует полноту знаний по освоенному материалу	Результаты выполнения тестового задания
Умения:		
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	Полнота ответа, умение применять знания на практике, логичность изложения материала	Фронтальный опрос
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Осознание себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет
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	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с	

поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	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»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление 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	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального народа России	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность 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	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление	

либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

Приложение 3.26.
к ООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ /С.Г. Панферова/
« 30 » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « ____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол №_, дата « ____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня 2024г.

Протокол №_1_ от « ____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « ____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « ____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « ____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» входит в общепрофессиональный цикл

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,– ПК 7.1-7.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 – ОК 05 ОК 06 ОК 07 – ОК 09	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять	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; – внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности

<ul style="list-style-type: none"> - калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую 	<p>их использования;</p> <p>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;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного</p>
---	---

<p>ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--

Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в</p>	<p align="center">ЛР 14</p>

процессе взаимодействия	
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	88
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	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 часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	
	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.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4
	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.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР4, ЛР2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7,

	внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР21
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	18	
	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.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР15
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР15
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР15	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	14		
Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР19, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР20, ЛР21	
Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18,	

			ЛР19,ЛР20, ЛР21
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16,
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ЛР17,ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР19,ЛР20, ЛР21
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	4	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14, ЛР16, ЛР19
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ЛР19, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 1.7. Основы предпринимательств а и бизнес- планирования	Содержание учебного материала	16	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14, ЛР16, ЛР19
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		

			ЛР14,ЛР16, ЛР19	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,	
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2		
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2		
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	-		
Раздел 2. Основы менеджмента		22		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19,	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды			
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание			
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР20,	
Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на	2			

	Луну»		ЛР21
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19,
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			

	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3.	Основы маркетинга	16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР2, ЛР4, ЛР14,ЛР16, ЛР19

	исследованиях		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР20, ЛР21 ЛР19
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	4	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Котерова Н.П. Экономика организации (9-е изд.) Учебник ИЦ Академия, 2021г.
2. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536597> (дата обращения: 22.03.2024).
3. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для ссузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 22.03.2024)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

http://window.edu.ru/window_catalog
<http://www.sferaznaniy.ru/ekonomika-predpriyatiya>
<http://www.alleng.ru/edu/econom3.htm>
http://www.aup.ru/books/m64/1_1.htm

3.2.3. Дополнительные источники

1. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 566 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08046-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536970> (дата обращения: 22.03.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; 	<p>требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 		
<p>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</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Устные и письменные ответы Дифференцированный зачет</p>
<p>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»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	<p>Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	
<p>ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с</p>	<p>Рациональность</p>	

коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12. Безопасность жизнедеятельности
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« 30 » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № 1, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № 1 от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Митрофанов Петр Николаевич, преподаватель
ОБЖ ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП02 Техническая механика, ОП.03 Электротехника и электроника, ОП. 08 Охрана труда, ОП 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------------	--------	--------

<p>ОК 1-4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,</p>	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
----------------------------------	---	--

Личностные результаты:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ЛР 1</p>
<p>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</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный</p>	<p>ЛР 3</p>

к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
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
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа Количество часов для самостоятельной работы может быть увеличено образовательной организацией за счет использования времени вариативной части (должна составлять не более 30% от объема дисциплины)	
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	46

лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	22
курсовая работа	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
самостоятельная работа	Не предусмотрено
промежуточная аттестация – определяется образовательной организацией	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях				16	
Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности	1	Правовые основы организации защиты населения РФ от чрезвычайных ситуаций мирного времени. Федеральные законы: “О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера”, “О пожарной безопасности”, “О радиационной безопасности населения”, “О гражданской обороне”; нормативно- правовые акты: Постановление Правительства РФ “О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций”, “О государственном надзоре и контроле за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда”, “О службе охраны труда”, “О Федеральной инспекции труда”. Государственные органы по надзору и контролю, их функции по защите населения и работающих граждан РФ.	2	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 , ЛР22
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия	Содержание учебного материала				
	1	Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Общая характеристика ЧС природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. Общая характеристика ЧС техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой	2	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8,

		среды.			ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы не предусмотрены			
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3 Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий при ЧС и стихийных явлениях		Содержание учебного материала		2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18, ЛР22
	1	Назначение мониторинга и прогнозирования. Задачи прогнозирования ЧС. Выявление обстановки и сбор информации. Прогнозная оценка обстановки, этапы и методы. Использование данных мониторинга для защиты населения и предотвращения ЧС.	3		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы не предусмотрены			
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.4 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики		Содержание учебного материала		2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18 ЛР22
	1	Понятие устойчивости объекта экономики. Факторы, определяющие условия функционирования технических систем и бытовых объектов. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	3		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы не предусмотрены			
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.5 Чрезвычайные ситуации – природные пожары		Содержание учебного материала		2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18, ЛР20-22
	1	Пожары и их классификация. Причины возникновения и методы борьбы с ними. Меры пожарной безопасности. Средства пожаротушения и их применение. Привлечение сил и средств для тушения пожаров.	3		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия Экскурсия в пожарную часть для наглядного изучения действий пожарных расчетов. Отработка нормативов по тушению очага возгорания.	3	2	

	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.6 Разработка организационных документов по основам защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические работы МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи РСЧС, силы и средства. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР20-22
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена			
Тема 1.7 Разработка планов обеспечения устойчивости функционирования объектов экономики	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические работы Понятие об устойчивости объектов экономики в чрезвычайной ситуации. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Критерии устойчивости. 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надёжной защиты рабочих и служащих, повышение надёжности инженерно-технического комплекса. Системы непрерывного контроля. Резервирование бытовых и технических объектов. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР20-22
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена			
Раздел №2 Основы военной службы и обороны государства			38	
Тема 2.1 История создания и основные	Содержание учебного материала			
	1 Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV	3	2	ОК 1- 4, ОК

задачи вооруженных сил России		<p>веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы. Вооруженные Силы Российской Федерации являются государственной организацией, составляющей основу обороны страны и предназначенной для отражения агрессии против нашего государства, для вооруженной защиты целостности и неприкосновенности его территории, а также для выполнения задач в соответствии с международными договорами России.</p>			6, ОК 8, ОК 9 ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР22
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы не предусмотрены			
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.2 Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ	1	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Космические войска: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.</p>	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 , ЛР22
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы не предусмотрены			
		Контрольные работы не предусмотрены			

	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.3 Основные виды воинской деятельности	Содержание учебного материала				
	1	Федеральный закон, определяющий виды воинской деятельности. Особенности воинской деятельности в различных родах войск. Воинские должности. Звания и различия военнослужащих. Воинская дисциплина. Учебно-боевая подготовка.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18 ЛР22
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Нарисовать условные обозначения отдельных видов и родов войск			2		
Тема 2.4 Общевоинские уставы ВС России	Содержание учебного материала				
	1	Общевоинские уставы ВС России. Основные статьи уставов, определяющие уклад жизни ВС. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих. Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.5 Устав караульной и гарнизонной службы ВС России	Содержание учебного материала				ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9 ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР12,ЛР13,ЛР18 ЛР20-22
	Лабораторные работы не предусмотрены				
		Практическая работа Отработка положений устава караульной службы. Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование.	3	2	
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 2.6 Устав внутренней службы ВС России	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
		Практическая работа Отработка положений устава внутренней службы	3	2	

	Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте. Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин.			
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.7 Строевой устав ВС России	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,
	Практическая работа Отработка строевых приемов согласно положений строевого устава	3	2	ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
	Контрольные работы не предусмотрены			ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.8 История создания оружия, древнейшие виды.	Содержание учебного материала			
	История создания оружия, древнейшие виды. Холодное оружие. История происхождения войн. Цель и история создания древнейших видов оружия. Холодное оружие различных времен. История создания огнестрельного оружия. Изобретение и использование пороха. Пушки и их разновидности по назначению. Стрелковое оружие. Автоматическое оружие. Понятия о патроне, его устройство. Закон о приобретении и хранении оружия, уголовная ответственность. Виды современного стрелкового оружия. Закон о приобретении и хранении оружия, уголовная ответственность. Опасность применения оружия в быту	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР22
Тема 2.9 Виды вооружения ВС России	Содержание учебного материала			
	1 Основные виды вооружения ВС России. Обычные средства вооружения, его назначение и порядок применения	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,
	Лабораторные работы не предусмотрены			ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
	Практические работы не предусмотрены			
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.10 Гранатометы и ручные гранаты	Содержание учебного материала			
	1 Назначение и тактико-технические данные гранатометов. Историю	3	2	

		изобретения. Устройство и работу основных узлов. Способы применения. Особенности в эксплуатации.			
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические работы Метание гранат		2	
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.11 Явление выстрела. Устройство патрона		Содержание учебного материала			
	1	Явление выстрела. Процессы при производстве выстрела. Зависимость силы выстрела от характеристик оружия. Точность ведения стрельбы. Отдача оружия. Силы, воздействующие на пулю в полете.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,
		Лабораторные работы не предусмотрены			ЛР1,ЛР2,ЛР3,
		Практические работы не предусмотрены			ЛР6,ЛР7,ЛР8,
		Контрольные работы не предусмотрены			ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
Тема 2.12 Устройство и работа автоматики.		Содержание учебного материала			ЛР22
	1	Назначение, устройство и работа автоматики. Принцип работы автоматического оружия. Основные неисправности автоматического оружия	3	2	
Тема 2.13 Стрелковое оружие		Содержание учебного материала			
	1	Назначение и тактико-технические данные АКМ. Историю изобретения. Устройство и работу основных узлов. Способы применения. Особенности в эксплуатации. Правила ведения стрельбы из стрелкового оружия. Устройство и работу основных узлов АКМ. Способы применения. Особенности в эксплуатации. ТБ при стрельбе. Правила ведения стрельбы из стрелкового оружия. Устройство и работу основных узлов АКМ. Способы применения. Особенности в эксплуатации. ТБ при стрельбе.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9 ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР22
Тема 2.14 Техника безопасности при ведении стрельбы		Содержание учебного материала			
	1	Инструктаж по правилам ТБ при ведении стрельбы из стрелкового оружия, Ведение стрельбы из стрелкового оружия	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,
		Лабораторные работы не предусмотрены			ЛР1,ЛР2,ЛР3,
		Практические занятия			ЛР6,ЛР7,ЛР8,
		Сборка и разборка автомата	3	2	ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
	Сборка и разборка автомата	3	2		
	Ведение стрельбы из стрелкового оружия	3	2		

	Ведение стрельбы из стрелкового оружия	3	2	
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел №3 Основы медицинских знаний			6	
Тема 3.1 Общие правила оказания первой доврачебной помощи	Содержание учебного материала			
	Сущность оказания первой помощи пострадавшим. Принципы оказания ПП. Последовательность действий при оказании ПП. Мероприятия ПП. Определение признаков жизни. Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения.	3		ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
Тема 3.2 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ЧС	Содержание учебного материала			ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9,
	Лабораторные работы не предусмотрены			ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
	Практические занятия			ЛР20-22
	Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ЧС		1	
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.3 Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях	Содержание учебного материала			
	Ранения, их виды. Первая медицинская помощь при ранениях. Профилактика осложнения ран. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Переохлаждение и обморожение. Первая медицинская помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация	3	1	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
Тема 3.4 Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия			
	Правила наложения кровоостанавливающего жгута. Правила наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности.	3	1	
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			

	Содержание учебного материала			
Тема 3.5. Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.	Содержание учебного материала			ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18 ЛР20-22
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия			
	Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких. ЭРП. Тренировки на тренажере.	3	1	
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.6. Алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	Содержание учебного материала			
	Практические занятия			
	Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	3	1	
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4. Производственная безопасность			6	
Тема 4.1. Психология в проблеме безопасности	Содержание учебного материала			ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
	Психология безопасности. Чрезмерные формы психического напряжения. Психологические причины создания опасных ситуаций и производственных травм. Поведение человека в аварийных ситуациях. Понятие о надежности работы человека при взаимодействии с техническими системами.	3	2	
Тема 4.2. Формирование опасностей в производственной среде	Содержание учебного материала			ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР
	Микроклимат производственных помещений. Влияние на организм человека химических веществ, магнитных полей, электромагнитных излучений, инфракрасного и лазерного излучения. Электроопасность на производстве. Опасности автоматизированных процессов. Взрывоопасность как травмирующий фактор производственной среды.	3	2	

				12,ЛР13,ЛР18
	Содержание учебного материала			
Тема 4.3.Технические методы и средства защиты человека на производстве	Производственная вентиляция. Требования к искусственному производственному освещению. Средства и методы защиты от шума и вибрации. Защита от опасности поражения током.	3	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР1,ЛР2,ЛР3, ЛР6,ЛР7,ЛР8, ЛР9,ЛР10,ЛР 12,ЛР13,ЛР18
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся;
Рабочее место преподавателя;
Комплект инструкционно-технологических карт.
Огнетушитель
Носилки санитарные
ОЗК
Противогазы ГП-7
Респираторы
Аптечка медицинская
Индивидуальные аптечки АИ-2
Рентгенметр ДП-5в
Комплект индивидуальных дозиметров
Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
Бытовой дозиметр
Жгут кровоостанавливающий резиновый
Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)
Повязка большая стерильная
Шинный материал (плотные куски картона, рейки т.п.) длиной от 0,7 до 1,5 м
Косынка перевязочная
Бинт марлевый 10х15
Ватно-марлевые повязки
Вата гигроскопичная
Спасательное снаряжение
Коллекция цифровых образовательных ресурсов по тематике курса ОБЖ.
Видеофильмы по разделам курса ОБЖ
Плакаты по основным темам

Средства обучения:

Экран на штативе
Цифровой телевизор
Мультимедийный компьютер
Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

- 1. Арустамов Э.А.** Безопасность жизнедеятельности (14-е изд., стер.) учебник –М.: Издательский центр «Академия», 2020.
- 2. Резчиков, Е. А.** Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696> (дата обращения: 22.03.2024).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Электронные библиотеки (сайты):

1. Документы Министерства образования и науки Российской Федерации — <http://www.mon.gov.ru>—
2. Документы Министерства обороны Российской Федерации — <http://www.mil.ru> — дата обращения
3. Документы Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий — <http://www.mchs.gov.ru> .
4. Защита населения при чрезвычайных ситуациях в условиях мирного и военного времени. <http://www.bti.secna.ru/bgd/book/vved.html>
5. Информационный портал ОБЖ и БЖД. Всё о Безопасности Жизнедеятельности. <http://www.bezopasnost.edu66.ru/>
6. Учебные пособия по ОБЖ для общеобразовательных школ <http://www.bez.econavt.ru>
7. Безопасность жизнедеятельности школы <http://kuhta.clan.su>
8. Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности» <http://www.school-obz.org>
9. Основы безопасности жизнедеятельности <http://0bj.ru/>
10. Всероссийский научно-исследовательский институт по проблемам гражданской обороны и чрезвычайных ситуаций <http://www.ampe.ru/web/guest/russian>
11. Институт психологических проблем безопасности <http://anty-crim.boxmail.biz>
12. Искусство выживания <http://www.goodlife.narod.ru>
13. Все о пожарной безопасности <http://www.0-1.ru>
14. Охрана труда. Промышленная и пожарная безопасность. Предупреждение чрезвычайных ситуаций <http://www.hsea.ru>
15. Первая медицинская помощь <http://www.meduhod.ru>
16. Портал детской безопасности <http://www.spas-extreme.ru>
17. Россия без наркотиков <http://www.rwd.ru>
18. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru>
19. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору <http://www.gosnadzor.ru>
20. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии <http://www.fcgsen.ru>
21. Охрана труда и техника безопасности <http://www.znakcomplect.ru>
22. Лига здоровья нации <http://www.ligazn.ru>
23. Всероссийский форум «Здоровье нации – основа процветания России» <http://www.znopr.ru>
24. .Безопасность и здоровье: ресурсы, технологии и обучение <http://www.risk-net.ru>
25. .Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки <http://www.obrnadzor.gov.ru>
26. Федеральный институт педагогических измерений. Все о ЕГЭ <http://www.fipi.ru>
27. Портал информационной поддержки Единого государственного экзамена <http://ege.edu.ru>
28. Демонстрационные варианты ЕГЭ на портале

Поисковые системы и каталоги:

- Каталог электронных библиотек Library.Ru - <http://www.library.ru/2/catalogs/elibs/>
- Книжная поисковая система - <http://www.ebdb.ru/>
- Поиск электронных книг - <http://www.poiskknig.ru/>
- Электронные библиотеки: Каталог ссылок - <http://ison.ioso.ru/library/electron.htm>
- Лучшие электронные библиотеки: Каталог - <http://old.russ.ru/krug/biblio/catalogue.html>
- Google поиск книг - <http://books.google.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536696> (дата обращения: 22.03.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условий противодействия терроризму; Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России.	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия Ролевые игры Зачет
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия	
Основы военной службы и обороны государства;	Демонстрирует знания основ военной службы т оборон государства	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.	
Способы защиты населения от оружия массового поражения;	Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП.	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; Умеет определять пожаро- и взрывоопасность различных материалов.	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в	Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу	

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;	Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
Умения: Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, Зачет
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Владеть мерами по снижению опасностей различного вида	
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения	
Применять первичные средства пожаротушения	Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения	
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей.	
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности, в условиях ЧС мирного и военного времен	
Оказывать первую помощь пострадавшим.	Демонстрирует умения оказывать первую помощь пострадавшим; В правильной последовательности	

	осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи.	
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Осознание 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	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие 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	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения 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.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности 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	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	

<p>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</p>	<p>Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода</p>	<p>Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода</p>
<p>ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы</p>	<p>Проявление ответственности и собственной инициативы</p>
<p>ЛР 18 Организация личной дисциплины труда</p>	<p>Рациональная организация личной дисциплины труда</p>
<p>ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность</p>	<p>Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности</p>
<p>ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>	<p>Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>
<p>ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам</p>	<p>Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств</p>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Английский язык
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/_____
« 30 » _____ 2025 г.

_____/_____/_____
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол №_11_ от « 27 » июня 2024_ г
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_1_, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

Протокол №_, дата « _____ » _____ 20_ г.
Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол №_6_ от « 27 » июня _____ 2024г.

Протокол №_1_ от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол №_ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий 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
Забочающийся 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	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 206 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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	200
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Объем образовательной программы	206
в том числе:	
теоретическое обучение	0
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	204
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
контрольная работа	Не предусмотрено
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объём часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
			32	
Введение	Беседа о роли иностранного языка в жизни человека и современного общества. Знакомство с учебной, справочной литературой, основными требованиями к изучению языка.		1	ОК1-ОК09 ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
Тема 1. Система образования в России и за рубежом	Содержание учебного материала		9	ОК1-ОК09 , ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия		9	
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - разряды существительных; - число существительных; - притяжательный падеж существительных «Мой лицей». Участие в дискуссии - социально-бытовой диалог Подготовка рекламного проспекта «Мой лицей»			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала		10	ОК1-ОК09 , ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия		10	
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных;			

	- сравнительные конструкции с союзами Чтение текста. Беседа по прочитанному. Составление монологических высказываний по теме			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 3. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала		12	
	Практические занятия		12	
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - предлоги, разновидности предлогов; - особенности в употреблении предлогов Чтение и перевод текста «My working day» Беседа по прочитанному Контрольно-проверочное занятие			ОК1-ОК09 , ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	2 семестр		36	
Тема 4. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала		10	
	Практические занятия		10	
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - разряды числительных; - употребление числительных; - обозначение времени, обозначение дат Роль спорта в жизнедеятельности человека. День здоровья в лицее.			ОК1-ОК09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 5. Путешествия	Содержание учебного материала		12	ОК1-ОК09
	Практические занятия		12	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - личные, притяжательные местоимения; - указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные местоимения;			

	- неопределенные местоимения Сочинение «Как мы путешествуем?». Заказ билетов на поезд, самолет Встречи за рубежом. Гостиница Чтение диалоговых ситуаций. Составление подобных диалогов			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 6. Моя будущая профессия, карьера	Содержание учебного материала		14	ОК1-ОК09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
	Практические занятия		14	
	Лексический материал по теме. Систематизация грамматического материала: - Времена глаголов: indefinite, continuous. Выполнение упражнений на определение временных форм глагола. - оборот thereis/thereare Изучающее чтение текста «Хочу быть профессионалом» – с целью полного и точного понимания информации. Рассуждение на тему «Моя будущая профессия». Различные увлечения (хобби). Чтение технического текста с извлечением полной информации из прочитанного Аудирование текста. Ответы на вопросы			
	Контрольно-проверочное занятие			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
3 семестр			32	
Тема 7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала		16	ОК1-ОК09 ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Практические занятия			
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - действительный залог и страдательный залог; - будущее в прошедшем. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций Просмотровое, изучающее чтение инструкций – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста или извлечения полной информации из прочитанного. Составление монологического высказывания по теме. Беседа. Совершенствование орфографических навыков применительно к новому		16	

	языковому материалу.			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 8. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала			ОК1-ОК09
	Практические занятия			ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему .Систематизация грамматического материала: - согласование времен; Выполнение упражнений - прямая и косвенная речь. Выполнение упражнений. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Перевод профессиональных терминов. Исходящее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств). Подготовка монологического высказывания по теме Контрольно-проверочное занятие		16	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	4 семестр		44	
Тема 9. Искусство и развлечения	Содержание учебного материала			ОК1-ОК09
	Практические занятия			ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - особенности употребления форм сослагательного наклонения; - повелительное наклонение Автоматизация грамматических навыков Лексика по теме. Просмотровое, изучающее чтение инструкций – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста или извлечения полной информации из прочитанного. Практика технического перевода. Работа с таблицей по теме		16	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся		-	

Тема 10. Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала			ОК1-ОК09
	Практические занятия			ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - особенности употребления модальных глаголов; - эквиваленты модальных глаголов Автоматизация грамматических навыков Работа с текстом профессиональной направленности Просмотровое, изучающее чтение инструкций – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста или извлечения полной информации из прочитанного. Практика технического перевода. Практика технического перевода.		16	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 11. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм.	Содержание учебного материала			ОК1-ОК09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР5,
	Практические занятия			ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - формы инфинитива и их значение - функции и употребление инфинитива Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		12	
	Контрольно-проверочное занятие			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	5 семестр			
Тема 12. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала			ОК1-ОК09
	Практические занятия			ЛР 1, ЛР 3, ЛР 4
	Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - причастие I, функции причастия I - причастие II, функции причастия II		22	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР

	<p>Автоматизация грамматических навыков - предикативные конструкции с причастием Автоматизация грамматических навыков Изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов Продукты питания и способы кулинарной обработки Типы организаций питания и работа персонала Составление меню, названия блюд Кухня, производственные помещения, оборудование Кухонная столовая и барная посуда. Обслуживание посетителей в ресторане. 1. Система закупок продуктов и их хранения. Организация работы официанта и бармена. Кухня народов мира. Контрольно-проверочное занятие. Самостоятельная работа обучающихся</p>			10 ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13 , ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18 ЛР20-22
	6 семестр			-
Тема 13. Я хочу быть поваром	Содержание учебного материала			
	Практические занятия			
	<p>Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему Систематизация грамматического материала: - формы герундия функции герундия в предложении; - герундиальные конструкции Автоматизация грамматических навыков Просмотровое чтение – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста Сочинение на тему: «Я - повар» Совершенствование орфографических навыков. Аудирование текста. Беседа Самостоятельная работа обучающихся</p>		14	ОК1-ОК09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР5, ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
Тема 14 Устройство на работу	Содержание учебного материала		18	
	Практические занятия			
	<p>Овладение лексическими средствами, обслуживающими тему. Составление заявление о приеме на работу. Совершенствование</p>			ОК1-ОК09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР5,

	орфографических навыков. Автобиография. Беседа. Чтение диалогов. Составление подобных диалоговых ситуаций. Анализ диаграммы, демонстрирующей как изменились требования к современному технику. Ответы на вопросы. Составление родословного дерева и рассказ о своей семье. Изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов Перевод объявлений о вакансиях рабочих мест. Обобщающее повторение. Подготовка к зачету.			ЛР6,ЛР7, ЛР12, ЛР16, ЛР17, ЛР18 ЛР20-22
Промежуточная аттестация			2	
Всего			206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Средства обучения:

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- учебники;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Голубев А.П. Английский язык. 7- изд., стер. – ИЦ Академия, М.2021.
2. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542348> (дата обращения: 22.03.2024)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы).

<http://www.abc-english-grammar.com>
<http://www.lang.ru>
<http://www.fluent-english.ru>
<http://www.native-english.ru>
<http://www.schoolenglish.ru>
<http://www.englishforkids.ru>
<http://www.englishclub.narod.ru>
<http://www.english.language.ru>
<http://lib.ru/ENGLISH/>
<http://englishaz.narod.ru>
<http://www.english.ru>
<http://www.bilingual.ru>
<http://kinder-english.narod.ru>
<http://denistutor.narod.ru>
<http://www.homeenglish.ru>
<http://www.websib.ru/noos/english/>
<http://www.learn-english.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Английский язык для ресторанного бизнеса (В1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е

- изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09436-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539430> (дата обращения: 22.03.2022)
2. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учеб. Пособие.-М.: ТК Вебли, Изд-во проспект,2022
3. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО: (1-е изд.), «Академия», 2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>знать:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Понимать смысл и содержание высказываний на английском языке на профессиональные темы.</p> <p>Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке.</p> <p>Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке.</p> <p>Писать краткие сообщения на профессиональную тему.</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ.</p> <p>Результаты выполнения контрольных работ</p> <p>Оценка устных и письменных ответов</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Осознание себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением</p>

<p>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</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов Дифференцированный зачет</p>
<p>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»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального народа России</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>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</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального</p>	

	российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолеваяющий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 20. Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22. Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетики предприятия, корпоративному дизайну, товарным	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

знакам		
--------	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.29.
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова/
« 30 » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № 1, дата « 30 » _____ 2025 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № 1 от « _____ » _____ 2025 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

Чагаков Никита Алексеевич, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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	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

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий	ЛР 4

ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	102
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	-
практические занятия	82
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы информационных технологий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технологии			24	
Тема 1.1. Информационные технологии	Содержание учебного материала			
	1. Основные понятия и виды информации. Виды и формы представления информации в информационных системах. Системы счисления.	2	2	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Самостоятельная работа обучающихся Применения персонального компьютера в различных сферах деятельности		1	ЛР4, ЛР7, ЛР10, ЛР13, ЛР15, ЛР17, ЛР18, ЛР21
Тема 1.2 Физическое устройство персонального компьютера	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия 1. Включение и выключение ПК. Подключение периферийных устройств. Настройка монитора. Системный блок и его компоненты. Физические свойства монитора. Сборка и разборка системного блока.	3	2	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4, ЛР7, ЛР10, ЛР13, ЛР15, ЛР17, ЛР18, ЛР21
Тема 1.3 Классификация программного обеспечения	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2

	1.	Исследование различных программ , установленных в ПК. Разновидности и применение программ-утилитов.	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Прикладные программы для обслуживания ПК			1	ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17, ЛР21
Тема 1.4 Организация работы в операционной системе	Содержание учебного материала				
	Практические занятия				
	1.	ОС класса Windows и его интерфейс. Загрузка и установка	3	2	
Тема 1.5 Рабочий стол и рабочие окна в ПК	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Настройка пользовательского интерфейса. Создание документов, работа с буфером обмена. Диспетчер задач, справочная информация и способы ее получения	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18 ЛР21
Тема 1.6 Служебные программы	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Работа с калькулятором, составление рисунков в Paint, блокнот, ножницы, командная строка	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 1.7 Дополнительные утилиты	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Архивация и восстановление системы, дефрагментация, удаленный помощник, система защита компьютера, администраторы, утилиты	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,ЛР

					21
Тема 1.8 Файловая система учета информации	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Создание, копирование, перемещение, переименование и сохранение файлов	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 1.9 Панель управления	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Использование панели управления для настройки ОС	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,
Раздел 2. Программный сервис ПК					
Тема 2.1 Текстовый редактор	Содержание учебного материала				
	1.	Организация работы в текстовом редакторе, создание, форматирование и сохранение документов в Microsoft Word	2	2	ПК 1.3-1.6
	Самостоятельная работа обучающихся				ПК 2.1, 2.2
		Форматирование текста в текстовом редакторе		1	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 2.2 Рабочее окно, принцип работы	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Назначение панелей и кнопок управления рабочего окна Microsoft Word	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК

					03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 2.3 Работа с таблицами	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Создание и форматирование таблиц в текстовом редакторе	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9;
	Контрольные работы не предусмотрены				ОК 01; ОК 02; ОК
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблиц. Изменение их параметров			1	03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 2.4 Вставка объектов	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Вставка рисунков и изменение их параметров, вставка фигур, надписей и т.д.	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 2.5 Электронные таблицы	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Организация работы в электронных таблицах, использование рабочего окна, основных кнопок управления, настройки ленты управления Microsoft Excel	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,
Тема 2.6 Ввод данных, создание последовательностей	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2

	1.	Порядок работы с ячейками, присвоение имени, организационная структура построения файлов	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				
Тема 2.7 Ввод формул в Microsoft Excel	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Использование формул для проведения вычислений, управление несколькими ячейками и столбцами для вычислений	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 2.8 Построение диаграмм	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Использование диаграмм в различных сферах, их форматирование и печать	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10
	Контрольные работы не предусмотрены				ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Раздел 3. Прикладные программные средства					
Тема 3.1 Организация базы данных	Содержание учебного материала				
	1.	Основные понятия и особенности системы управления базами данных. Структура экрана меню и панели инструментов. Создание базы данных, форм, запросов, отчетов.	2	2	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся				ОК 03; ОК 09; ОК 10
	База данных Microsoft Access, ее применение в торговой сети			1	ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,

					ЛР21
Тема 3.2 Управление базами данных	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Внесение данных в базу данных	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 3.3 Электронные презентации	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Использование Редактора презентаций Microsoft Power Point	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Контрольные работы не предусмотрены				ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
	Самостоятельная работа обучающихся Дополнительные возможности редактора презентаций			2	
Тема 3.4 Организация показа презентации	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Использование фрагментов мультимедиа для форматирования презентаций, видеороликов, звукозаписей	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Контрольные работы не предусмотрены				ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				
Тема 3.5 Редактор обработки графической информации Coreldraw	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Создание и редактирование файлов в редакторе обработки графической информации Coreldraw. Назначение и	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК

		использование инструментов программы для создания рекламных щитов			03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,
		Контрольные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.6 Обработка фотографий		Содержание учебного материала			
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия			
	1.	Редактирование фотографий в программе ADOBE PHOTOSHOP	3	4	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10. ОК11 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,ЛР 21
Тема 3.7 Сканирование информации		Содержание учебного материала			
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия			
	1.	Сканирование документов	3	2	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,ЛР 21
Тема 3.8 Система оптического распознавания информации		Содержание учебного материала			
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия			
	1.	Установка программы FINE READER распознавание текста, проверка правописания и исправление ошибок, сохранение документов	3	4	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2 ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 3.9 Бухгалтерские системы учета		Содержание учебного материала			
		Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6

	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Особенности бухгалтерского учета в программе С-1	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9;
	Контрольные работы не предусмотрены			ОК 01; ОК 02; ОК
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена			03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18
Раздел 4 Глобальная сеть интернет				
Тема 4.1 Структура сети интернет	Содержание учебного материала			
	1. Основные сведения о компьютерных сетях. Программное обеспечение компьютерных сетей	2	2	ПК 1.3-1.6 ПК 2.1, 2.2
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9;
	Практические занятия			ОК 01; ОК 02; ОК
	Контрольные работы не предусмотрены			03; ОК 09;
	Самостоятельная работа обучающихся			ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 4.2 Принцип работы сети, адресация	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Локальные сети: протоколы и стандарты локальных сетей. Топология сетей. Структурированные кабельные системы, сетевые адаптеры, концентраторы, коммутаторы, логическая структуризация сети. Общие сведения о глобальных компьютерных сетях. Адресация, доменные имена, протоколы передачи данных, гипертекстовое представление информации, сеть World Wide Web (WWW), электронная почта, серверное и клиентское программное обеспечение	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 4.3 Установка и использование браузера	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Общие сведения о компьютерных сетях, установка и использование браузеров для выхода в сеть	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК
	Контрольные работы не предусмотрены			03; ОК 09;

	Самостоятельная работа обучающихся			ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 4.4 Использование поисковых систем	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Установка и использование поисковых систем	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Контрольные работы не предусмотрены			ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18,ЛР 19,ЛР20, ЛР21
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена			
Тема 4.5 Электронная почта	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Работа с электронной почтой. Система адресации клиентов в сети. Создание документов в локальных сетях и их размещение в глобальных сетях. Передача данных по средствам локальной и глобальной сети.	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ОК 10 ОК11
	Контрольные работы не предусмотрены			ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 4.6 Загрузка и загрузка информации	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2
	1. Прием и передача данных по средствам локальной и глобальной сети. Сохранение закачанной информации	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Контрольные работы не предусмотрены			ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена			
Тема 4.7 Антивирусные программы	Содержание учебного материала			
	Лабораторные работы не предусмотрены			ПК 1.3-1.6
	Практические занятия			ПК 2.1, 2.2

	1.	Компьютерные вирусы. Несанкционированный доступ. Защита от вирусов.	3	2	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09; ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Тема 4.8 Создание сайтов	Содержание учебного материала				
	Лабораторные работы не предусмотрены				ПК 1.3-1.6
	Практические занятия				ПК 2.1, 2.2
	1.	Создание сайта коммерческого характера и его защита	3	4	ПК 3.1-3.4, 3.6, 3.9; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 09;
	Контрольные работы не предусмотрены				ЛР4,ЛР7,ЛР10,ЛР13, ЛР15,ЛР17,ЛР18, ЛР21
Самостоятельная работа обучающихся					
Дифференцированный зачет				2	
Итого				48+6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструкционно-технологических карт.

Средства обучения:

маркерная и мультимедийная доска,
персональные компьютеры с лицензионно-программным обеспечением и доступом к сети Интернет,
мультимедийный проектор,
экран,
электронные презентации
видеоматериал по изучаемым темам,
программное обеспечение ОС Windows
пакет Microsoft Office,
программы мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО «ХАК» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе. ГАПОУ СО «ХАК» самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Остроух А.В. Основы информационных технологий (2-е изд., стер.) учебник, ИЦ «Академия» 2021г

2. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693> (дата обращения: 22.03.2024).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Электронные библиотеки (сайты):

- Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>
- Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>
- Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://lib.walla.ru/>
- Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www.iqlib.ru/>
- Электронная библиотека Санкт-Петербургского государственного политехнического университета (методическая и учебная литература, создаваемая в электронном виде авторами СПбГТУ по профилю образовательной и научной деятельности университета) - <http://www.unilib.neva.ru/rus/lib/resources/elib/>
- Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова (<http://nbmgu.ru/>)

- Электронная библиотека фонда «КОАП» (рубрики: Справочная литература, Техническая литература (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ISO Нормативно-справочная информация. Художественная литература) - <http://koapp.narod.ru/russian.htm>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>
- InfoCity (Книги и статьи по программированию, Интернет-технологиям, операционным системам, языкам программирования, базам данных и т.д.) - <http://www.infocity.kiev.ua/>
- Programmer's Klondike (книг и статьи компьютерной тематики) - <http://www.proklondike.com/>

Поисковые системы и каталоги:

- Каталог электронных библиотек Library.Ru - <http://www.library.ru/2/catalogs/elibs/>
- Книжная поисковая система - <http://www.ebdb.ru/>
- Поиск электронных книг - <http://www.poiskknig.ru/>
- Электронные библиотеки: Каталог ссылок - <http://ison.ioso.ru/library/electron.htm>
- Лучшие электронные библиотеки: Каталог - <http://old.russ.ru/krug/biblio/catalogue.html>
- Google поиск книг - <http://books.google.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Землянский А.А.

Информатика: Системы управления базами данных и пакеты прикладных программ. Учебное пособие. М.: Издательство: МСХА, 2020.

2. Стратонович Ю.Р.

Базы данных и прикладные программы: Метод, рук. М.: МСХА, 2021.

3. журналы

- электронные:

- Мир ПК (<http://www.osp.ru/pcworld/>)
- Информационное общество (<http://www.infosoc.iis.ru/>)
- КомпьютерПресс (<http://compress.ru/>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обработать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</p>

формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 21. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	