



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основе требований для лиц с ОВЗ (по адаптированным программам) в пределах освоения профессиональной подготовки, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с рекомендациями по организации получения профессиональной подготовки, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессиональной подготовки, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 28.06.2016 № 2/16-3).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

СОДЕРЖАНИЕ

- | | | |
|----|---|---|
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика отрасли и предприятия» входит в раздел АОППО «Общепрофессиональный цикл»

Предлагаемая программа составлена на основе обязательного минимума содержания основных образовательных программ для выпускников коррекционных школ VIII вида

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- Принципы рыночной экономики;
- Организационно-правовые формы организаций;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда

Уметь:

- Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

Контроль знаний по предмету «Экономика отрасли и предприятия» предполагается осуществлять устным фронтальным и индивидуальным опросом и итоговой контрольной работой по всем темам учебной дисциплины



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
лекции	22
практические занятия	14
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы на 3 семестре	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
3 семестр – 36 часов				
Экономические основы функционирования отрасли и предприятия. Содержание учебного материала	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, его содержание, связь с другими предметами.	1	2
	2	Основные направления социально-экономического развития России.	1	2
	Самостоятельная работа			
		Повторение изученного материала	2	3
Формирование и характеристика отрасли и предприятия. Содержание учебного материала	Содержание учебного материала			
	3	Особенности формирования и перспективы развития отрасли.	1	2
	4	Предприятие - важнейшее звено в решении основных экономических проблем.	1	2
	5	Движущие мотивы развития экономики предприятия.	1	2
	Самостоятельная работа			
		Повторение изученного материала	2	3
Предприятие в условиях рыночной экономики. Содержание учебного материала	Содержание учебного материала:			
	6	Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики.	1	2
	7	Социально – экономические и организационно – правовые формы предприятий, их особенности.	1	2
	8	Классификация и структура предприятий.	1	2
	9	Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия.	1	2



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

	10	Принципы деятельности предприятий. Малые предприятия – важное условие развития национальной экономики.	1	2
	11	Индивидуальное предпринимательств	1	2
	Практическое занятие:			
	12-15	«Мое малое предприятие»	4	2,3
	Самостоятельная работа			
		Повторение изученного материала	2	3
		Подготовка к практическому занятию	2	3
Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.	Содержание учебного материала:			
	16	Основные фонды предприятия: характеристика, структура, оценка, показатели использования.	1	2
	17	Амортизационный фонд.	1	2
	18	Производственная мощность предприятия и её использование. Нормирование сырья и материалов, производственных запасов.	1	2
	19	Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Мотивация труда. Техническое нормирование.	1	2
	20	Производительность труда, показатели и резервы роста.	1	2
	21	Формы и системы заработной платы. Тарифная система.	1	2
	22	Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения.	1	2
	23	Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	2
	Практическое занятие:			
	24-27	«Я бы открыл такое дело...».	4	2,3
	Самостоятельная работа			
			Повторение изученного материала	2
		Подготовка к практическому занятию	2	3



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

Для характеристики освоения учебного материала используются следующие обозначения:
 1 – ознакомительные ранее изученных свойств);
 2 – репродуктивной деятельности по образцу, под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Экономические показатели результатов деятельности предприятия. Содержание учебного материала	Содержание учебного материала			
	28	Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции. Структура затрат на производство и реализацию продукции.	1	2
	Практическое занятие:			
	29-32	«Рациональный потребительский бюджет или социально зрелая семья».	4	2,3
	Самостоятельная работа			
		Повторение изученного материала	2	3
	Подготовка к практическому занятию	2	3	
Управление предприятием. Содержание учебного материала	Содержание учебного материала			
	33	Сущность и виды планирования.	1	2
	Практическое занятие:			
	34,35	Виды планирования.	2	2,3
	Содержание учебного материала			
	36	Итоговая контрольная работа	1	3
Самостоятельная работа				
	Подготовка к практическому занятию.	1	3	
	Подготовка к контрольной работе	1	3	

стики уровня материала использования: тельный (узнавание объектов, ный (выполнение инструкции или



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Экономика отрасли, менеджмента и правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- инструкции для выполнения практических, самостоятельных работ.
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Л.Н. Череданова «Основы экономики и предпринимательства» учебное пособие, 2018г.

Дополнительные источники

1. Основы экономики Е.Ф. Борисов средне профессиональное образование.
2. Экономика/Под ред. А.Г. Грязновой, И.П. Николаевой, В.М. Кадыкова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013.
3. Экономика фирмы: Учебное пособие/Под ред. Т.В. Муравьевой. – М.: Мастерство, 2012.
- 5 Экономика предприятия. Учебник/В.И. Титов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.
6. Экономика предприятия: Курс лекций. О.И. Волков, В.К. Скляренко. – М.: ИНФРА-М, 2011.

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

<http://www.economy-bases.ru/>

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

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



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП. 00 Образовательный цикл</i>
	<i>ОП.05 Методика поиска работы</i>

Рабочая программа учебной дисциплины «Методика поиска работы» по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основе требований для лиц с ОВЗ (по адаптированным программам) в пределах освоения профессиональной подготовки, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с рекомендациями по организации получения профессиональной подготовки, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессиональной подготовки, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 28.06.2016 № 2/16-3).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКА ПОИСКА РАБОТЫ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Методика поиска работы» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Методика поиска работы» входит в раздел АОППО «Общепрофессиональный цикл»

Предлагаемая программа составлена на основе обязательного минимума содержания основных образовательных программ для выпускников коррекционных школ VIII вида

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам;
- особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач;
- факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы.

Уметь:

- делать самостоятельный выбор



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

- управлять своими ресурсами и состояниями
- осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры.

Контроль знаний по предмету «Методика поиска работы» предполагается осуществлять устным фронтальным и индивидуальным опросом и итоговой контрольной работой по всем темам учебной дисциплины



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКА ПОИСКА РАБОТЫ»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы на 3 и 4 семестрах	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МЕТОДИКА ПОИСКА РАБОТЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
3 семестр – 16 часов				
Тема 1. Профессии и их классификации	Содержание учебного материала			
	1,2	Введение.	2	2
	3,4	Классификация профессий. Этапы становления профессионала.	2	2
	5,6	Планирование карьеры.	2	2
	7,8	Психодиагностическая работа с тестами профпригодности.	2	2
	Самостоятельная работа			
	Повторение пройденного материала		3	3
Тема 2. Технология поиска работы	Содержание учебного материала			
	9,10	Способности и профпригодность.	2	2
	11,12	Формулировка проблемы и способы принятия решения.	2	2
	13,14	Практическое занятие: Способы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения.	2	2,3
	15	Практическое занятие: Модели поиска работы для различных категорий соискателей.	1	2,3
	16	Практическое занятие: Контрольная работа за 3 семестр	1	2,3
	4 семестр – 16 часов			
	17,18	Работа с печатными изданиями «Работа для Вас», «Работа сегодня».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Повторение пройденного материала		3
Тема 3. Подго-	Содержание учебного материала			



товка к устройству на работу.	19,20	Вербальные средства общения. Составление резюме.	2	2	
	21,22	Практическое занятие: Собеседование. Классификация типов собеседования.	2	2,3	
	23	Практическое занятие: Собеседование по телефону.	1	2,3	
	24,25	Имидж делового человека.	2	2	
	26,27	Практическое занятие: Деловая игра «Телефонный разговор с работодателем».	2	2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Повторение пройденного материала		3	3	
Тема 4. Трудоустройство и выход на новое место работы.	Содержание учебного материала				
	28,29	Правовой аспект молодого специалиста. Адаптация на новом месте работы.	2	2	
	30,31	Практическое занятие: Манипуляция: Вы или Вами? Итоговое занятие.	2	2,3	
	32	Практическое занятие: Итоговая контрольная работа	1	2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся				
		Повторение пройденного материала		3	3
	Подготовка к контрольной работе		4	3	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКА ПОИСКА РАБОТЫ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете, оборудованном:

- посадочными местами для обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- комплектом учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- телевизор
- видеомаягнитофон

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Лоренц М. Поиск работы: как дойти до интервью; пер. с нем. / М. Лоренц, У. Роршнайдер. - М.: Омега-Л, 2010. - 144с.

Дополнительные источники:

1. Бендюков М.А. Ступени карьеры: азбука профориентации / М.А. Бендюков, И.Л. Соломин. - СПб.: Речь, 2010. - 240 с.

2. Поляков В.А. Как получить хорошую работу в новой России / В.А. Поляков, Ю.М. Яновская. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 176 с.

3. Поляков В.А. Технология карьеры. - М.: Дело Лтд, 2011. - 128 с.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

4. Фокс Д.Д. Не торопитесь посылать резюме: нетрадиционные советы тем, кто хочет найти работу своей мечты; пер. с англ. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2010. - 189 с.
5. Щекин Г.В. Как избежать ошибок при устройстве на работу. Советы психолога. - Киев: МАУП, 1994. - 100 с.
6. Панфилова А.П. Деловая коммуникация в профессиональной деятельности. Учебное пособие. - С.-П.: Знание, ИВЭСЭП, 2009.- с.270.
7. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения.- М.: Академия, 2009.-с.160.
8. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления.-Ростов-на-Дону: Феликс, 2008 .-с.512.

Интернет - источники:

1. <http://www.joblist.ru/> (специализированный);
2. <http://www.job.ru/> (специализированный);
3. <http://www.rdw.ru/> (сервис по трудоустройству газеты «Работа для Вас»);
4. <http://www.pointjob.ru/> (специализированный);
5. <http://www.profy.ru/> (сайт компании «Мир профессионалов»);
6. <http://www.zarplata.ru/> (сайт журнала «Работа&Зарплата»);
7. <http://www.superjob.ru/> (автоматизированная система поиска работы);
8. <http://www.human-capital.ru/> (специализированный);
9. <http://www.job-today.ru/> (сайт еженедельной газеты «Работа сегодня»);
10. <http://www.jobmatrix.ru/> (специализированный).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

ОП.05 Методика поиска работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП. 00 Образовательный цикл</i>
	<i>АД.01 Культура и психология общения</i>

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура и психология общения» по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основе требований для лиц с ОВЗ (по адаптированным программам) в пределах освоения профессиональной подготовки, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с рекомендациями по организации получения профессиональной подготовки, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессиональной подготовки, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 28.06.2016 № 2/16-3).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Культур и психология общения» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Культура и психология общения» входит в раздел АОППО «Адаптированный цикл»

Предлагаемая программа составлена на основе обязательного минимума содержания основных образовательных программ для выпускников коррекционных школ VIII вида

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- виды социальных взаимодействий;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения;
- создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Контроль знаний по предмету «Культура и психология общения» предполагается осуществлять устным фронтальным и индивидуальным опросом и итоговой контрольной работой по всем темам учебной дисциплины



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
лекции	28
практические занятия	8
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
3 семестр – 36 часов				
Раздел 1. Основные закономерности процесса общения				
Тема 1.1. Характеристика процесса общения	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Предмет курса, основные понятия и определения. Понятие об общении в психологии. Категории «общения» и «деятельности» в психологии. Цели общения. Общение как обмен информацией. Общение как межличностное взаимодействие. Общение как понимание людьми друг друга.	1	2
	2	Методы исследования общения.	1	2
Тема 1.2. Структура и функции общения	Содержание учебного материала			
	3	Структура общения. Общение как форма взаимодействия. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения.	1	2
	4	Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния Виды общения. Уровни общения. Вербальное общение. Невербальное общение.	1	2
	5	Практические занятия: Определение видов общения (выполнение решения задач).	1	2,3
	6,7	Контрольные работы: Тестирование «Общение: структура и функции».	2	3
	Самостоятельная работа			
	1.	Проведение исследования «Особенности общения в	4	3



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

		современном мире».		
		2. Подготовка к практическим занятиям, их оформление.		
Раздел 2. Восприятие и познание людьми друг друга				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			
Взаимодействие в общении	8,9	Виды социальных взаимодействий. Ролевое взаимодействие. Возникновение психологических барьеров при взаимодействии. Виды взаимодействия. Методы психологического влияния в процессе общения. Понятие «харизмы».	2	2
	10	Методы исследования умения взаимодействовать. Типы социальных ролей (выполнение решения задач). Определение стиля взаимодействия.	1	2
	11	Характеристика механизмов «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания». Их роль в процессе общения.	1	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала			
Этика общения	12	Этика общения и культура общения. Определение понятий «этика общения» и «культура общения». Характеристика способов овладения культурой общения.	1	2
	13	Ценности общения. Этические принципы общения. Ценностная ориентация процесса общения, общекультурные ценности. Этические принципы общения.	1	2
	14	Исследование нравственной культуры личности обучающихся.	1	2
	15,16	Контрольные работы: Тестирование «Виды и механизмы социальных взаимодействий»	2	3
	Самостоятельная работа			
		Подготовка к практическим занятиям, их оформление.	4	3
Раздел 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении				
Тема 3.1.	Содержание учебного материала			
Индивидуальные особенности	17,18	Темперамент. Характер. Воля. Способности – важное условие успеха.	2	2



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

личности	19,20	Практические занятия: Выполнение тестовых заданий: Тесты «Тип темперамента», «Опросник Юнга», «Волевой ли вы человек?», «Эмоциональная чувственность».	2	2,3
Тема 3.2. Эмоции и воля	Содержание учебного материала			
	21,22	Эмоции: настроение, аффект, страсть. Виду чувств.	2	2
	23,24	Контрольные работы: Тестирование «Темперамент. Характер. Эмоции».	2	3
	Самостоятельная работа			
		1. Вопросы для самостоятельного изучения: - Какое значение в жизни человека играют эмоции? - Покажите на примерах связь эмоциональных реакций с их физиологическим проявлением. 2. Подготовка к практическим занятиям, их оформление.	5	3
Раздел 4. Оптимизация процесса общения				
Тема 4.1. Методы развития коммуникативных способностей	Содержание учебного материала			
	25	Правила ведения беседы. Этика поведения. Техники для выявления скрытых мотивов и интересов собеседников. Техники поведения в ситуации конфликта, просьбы и отказа.	1	2
	26	Техники влияния и противодействия. Техники активного слушания. Техники налаживания контакта. Активные методы повышение коммуникативной компетентности.	1	2
	27,28	Практические занятия: Разработка правил эффективного общения.	2	2,3
Тема 4.2. Природа и социальная роль конфликтов.	Содержание учебного материала			
	29	Понятие «конflikта». Причины конфликтов в общении.	1	2
	30	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.	1	2
	31	Практические занятия: Выполнение тестовых заданий:	1	2,3



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

		«Определение уровня конфликтности личности. Способы реагирования в конфликте (Опросник К. Томаса)»		
Тема 4.3. Способы и правила разрешения конфликтов	Содержание учебного материала			
	32	Структура конфликта: а) объект конфликтной ситуации б) цели, субъективные мотивы его участников в) оппоненты, конкретные лица, являющиеся его участниками; г) подлинные причины, которые важно суметь отличить от непосредственного повода столкновения. Стадии протекания конфликта.	1	2
	33	Стратегии поведения в конфликтных ситуациях: избегание, конкуренция, сотрудничество, компромисс. Технологии разрешения конфликтов.	1	2
	34	Практические занятия: Анализ поведения в конфликтной ситуации (выполнения решения психологических задач).	1	2,3
	35	Практические занятия: Использование приемов урегулирования. Упражнения по предупреждению конфликта.	1	2,3
	36	Дифференцированный зачет	1	3
	Самостоятельная работа			
	Подготовка к практическим занятиям, их оформление. Подготовка к дифференцированному зачету	5	3	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Психология, педагогика»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Панфилова А.П. «Психология общения», учебник для учреждений СПО.–М.: Академия, 2014г.

Дополнительные источники:

1. Столяренко А.М. Социальная психология: учеб., -М.: ЮНИТИ, 2006.
2. Крысько В.Г. Социальная психология: учеб для студ. высш. учеб. заведений.- СПб, Питер, 2007.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач.проф.образования.- М.: Академия, 2005.
4. Крижанский Ю.С., Третьяков В.П. Грамматика общения.- М.: Смысл, 2008;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

5. Рогов Е,И. Психология общения.- М.: Владос, 2008.

6. Психология общения. Практикум: учебно-методическое пособие для студентов / Сост. О.В.Полетаева; Муравленко, 2011.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.01 Культура и психология общения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП. 00 Образовательный цикл</i>
	<i>АД.02 Основы нравственности</i>

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы нравственности» по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основе требований для лиц с ОВЗ (по адаптированным программам) в пределах освоения профессиональной подготовки, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, и в соответствии с рекомендациями по организации получения профессиональной подготовки, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессиональной подготовки, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 28.06.2016 № 2/16-3).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НРАВСТВЕННОСТИ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы нравственности» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» для лиц с ОВЗ, обучающихся на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида без получения среднего общего образования

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы нравственности» входит в раздел АОППО «Адаптированный цикл»

Предлагаемая программа составлена на основе обязательного минимума содержания основных образовательных программ для выпускников коррекционных школ VIII вида

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- понятие и роль нравственности в жизни общества;
- нравственные ценности;
- духовные ценности;
- основы поведения в обществе.

Уметь:

- высказывать предположения о последствиях неправильного (безнравственного) поведения человека;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

- оценивать свои поступки, соотнося их с правилами нравственности и этики;
- использовать информацию, полученную из разных источников, для решения практических задач.

Контроль знаний по предмету «Основы нравственности» предполагается осуществлять устным фронтальным и индивидуальным опросом и итоговой контрольной работой по всем темам учебной дисциплины



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НРАВСТВЕННОСТИ»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	27
в том числе:	
лекции	19
практические занятия	8
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы на 4 семестре	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ НРАВСТВЕННОСТИ»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
4 семестр – 27 часов				
Раздел 1. В мире культуры				
Тема 1.1				
Величие многонациональной культуры России.	Содержание учебного материала			
	1	Практическое занятие: Понятие культуры. Неповторимость, уникальность культур народов. Культурные традиции разных народов России. Многонациональная культура народов России. Культура народа, рожденная религией.	1	1,2
Тема 1.2				
Человек – творец и носитель культуры.	Содержание учебного материала			
	2	Народ – творец и носитель культуры. Детство, отрочество, юность как этапы освоения культуры.	1	1
	3	Поэтапное расширение мира культуры человека.	1	1
Тема 1.3				
Законы нравственности – часть культуры общества.	Содержание учебного материала			
	4	Роль правил в жизни общества. Роль светской этики.	1	1
	5	Источники нравственности: традиции, обычаи, религии.	1	1
	6	Совесть как внутренний источник нравственного поведения человека.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Повторение пройденного материала		3	3
Раздел 2. Нравственные ценности				
Тема 2.1				
Береги землю родимую, как мать любимую.	Содержание учебного материала			
	7	Защита Отечества – долг каждого гражданина. Защита Родины в течение времен: священные книги, былинные богатыри, подвиги воинов.	1	1
	8	Подвиги героев Великой Отечественной войны – пример	1	1



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

		выполнения долга граждан России разных национальностей.		
	9	Подвиги воинов – представителей разных народов.	1	1
Тема 2.2 В труде - красота человека.	Содержание учебного материала			
	10	Трудолюбие как важное нравственное качество человека. Уважение и признание заслуг честного труженика перед обществом	1	1
	11	Практическое занятие: Благородство труда в легендах, былинах, произведениях литературы.	1	1,2
Тема 2.3 Бережное отношение к природе.	Содержание учебного материала			
	12	Практическое занятие: Отношение к природе у разных народов. Заповедники как форма охраны природы.	1	1,2
Тема 2.4 Семья - хранитель духовных ценностей.	Содержание учебного материала			
	13	Семья как первый источник знаний о мире и правилах поведения в нем. Роль семьи в воспитании человека.	1	1
	14	Практическое занятие: Семейные традиции воспитания и народные сказки.	1	1,2
Тема 2.5 Семья – первый трудовой коллектив.	Содержание учебного материала			
	15	Трудовое воспитание в семье. Семейные традиции трудового воспитания.	1	1
	16	Совместный труд как ценность. Распределение труда в семье.	1	1
	Самостоятельная работа			
	Повторение пройденного материала			6
Раздел 3. Поведение в обществе				
Тема 3.1 Правила поведения в общественных местах	Содержание учебного материала			
	17	Умеешь себя вести на людях правильно, значит ты человек. Как нужно себя вести в автобусе. Правила поведения в магазине, на улице.	1	1
Тема 3.2 Я в гостях	Содержание учебного материала			
	18	Практическое занятие: Этикет за столом. Нормы об-	1	1,2



		щения со сверстниками и взрослыми.		
	19	Практическое занятие: Культура поведения в гостях.	1	1,2
Тема 3.3 Я ученик	Содержание учебного материала			
	20	Правила поведения на уроках, на территории школы. Вспоминаем устав школы.	1	1
	Самостоятельная работа			
		Повторение пройденного материала	3	3
Раздел 4. Как сохранить духовные ценности				
Тема 4.1 Забота государства о сохранении духовных ценностей.	Содержание учебного материала			
	21	Конституция РФ о свободе вероисповедания. Восстановление памятников духовного наследия. Развитие движения паломничества.	1	1
	22	История Храма Христа Спасителя. Государственный музей-заповедник «Царское село»	1	1
Тема 4.2 Хранить память предков.	Содержание учебного материала			
	23	Хранение памяти предков – забота всех поколений. Благотворительность в истории России. Богадельни.	1	1
	24	Попечительства для бедных в России. Савва Мамонтов, братья Третьяковы.	1	1
	Самостоятельная работа			
		Повторение пройденного материала	3	3
Раздел 5. Что составляет твой духовный мир				
Тема 5.1 Твое образование и интересы.	Содержание учебного материала			
	25	Практическое занятие: Образование и его роль в жизни человека и общества. Чтение – важная часть культуры человека. Многообразные интересы человека.	1	1,2
Тема 5.2 Твоя культура поведения и нравственные качества.	Содержание учебного материала			
	26	Практическое занятие: Современный этикет. Внутренняя и внешняя культура поведения. Нравственные качества человека.	1	1,2
	27	Итоговая контрольная работа	1	3
Самостоятельная работа				



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе	3	3
--	---	---	---

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НРАВСТВЕННОСТИ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Психология, педагогика»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Янушкявичюс Р. «Основы нравственности. Беседы по этике для старшеклассников». Изд.: «Про-пресс» г.Москва, 2010г.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

ОП. 00 Образовательный цикл

АД.02 Основы нравственности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОП. Общепрофессиональный цикл
	ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ___
от «31» августа 2023 г.
Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:


Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2023

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Тодинова Галина Анатольевна
-------------	----------------------------	-----------------------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</i>

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; – примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Тодинова Галина Анатольевна преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	5
3. УСЛОВИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕАЛИЗАЦИИ	ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ОЦЕНКА	РЕЗУЛЬТАТОВ	14

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение пищевых продуктов»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02. «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 19.01.17

Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000
Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров


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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

У.2. уметь применять полученные знания в своей профессиональной деятельности

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</i>

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1. знать основные виды продовольственных товаров, их классификацию;
- 3.2. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 3.3. общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 3.4. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	166
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические работы	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Тематический план и содержание учебной дисциплины
Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Тема 1. Пищевые вещества и их значение.	Содержание 1 семестр		34
	1.	Предмет и задачи товароведения.	1
	2.	Вода. Минеральные вещества.	1
	3.	Углеводы.	1
	4.	Жиры.	1
	5.	Белки.	1
	6.	Витамины.	1
	7.	Ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов.	1
	8.	Качество пищевых продуктов и методы его определения	1
	9.	ПР №1 Качество пищевых продуктов и методы его определения	1
	10.	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1
	11.	Хранение пищевых продуктов.	1
	12.	ПР №2 Хранение пищевых продуктов.	1
	13.	Консервирование пищевых продуктов.	1
	14.	Нормируемые и ненормируемые потери	1
	15.	Классификация пищевых продуктов.	1
	16.	Классификация пищевых продуктов.	1
	17.	ПР № 3 Контрольная работа.	1
	Самостоятельные работы: зарисовать в тетради схемы по темам: углеводы, жиры, белки, прочие вещества.	5	
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	Содержание		
	18.	Зерно и продукты его переработки.	1
	19.	Крупа. Пищевая ценность.	1
	20.	Крупа. Ассортимент, применение.	1
	21.	Требование качества круп.	1
	22.	Мука. Пищевая ценность, виды. Требования к качеству.	1
23.	Макаронные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, требования к	1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

		качеству.			
	24.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству, ассортимент.	1		
	25.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству, ассортимент.	1		
	26.	ПР № 4 Контрольная работа.	1		
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент круп и составить схему классификации круп.		5		
Тема 3. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	Содержание				
	27.	Клубнеплоды, корнеплоды	1		
	28.	Капустные овощи.	1		
	29.	Луковые, салатно-шпинатные , десертные, пряные овощи. Химический состав и пищевая ценность	1		
	30.	Томатные, бобовые, зерновые, экзотические ,тыквенные овощи. Химический состав и пищевая ценность	1		
	31.	Свежие плоды – семечковые. Химический состав и пищевая ценность	1		
	32.	Свежие плоды - косточковые. Химический состав и пищевая ценность	1		
	33.	Ягоды, орехоплодные, свежие грибы. Химический состав и пищевая ценность	1		
	34.	Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	1		
		2 семестр		30	
		35.	ПР № 5 Контрольная работа.	1	
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент овощей и составить схему.		5		
Тема 4. Вкусовые продукты	Содержание				
	36.	Чай, кофе.	1		
	37.	Пряности, приправы, поваренная соль.	1		
	38.	Пищевые кислоты, алкогольные напитки.	1		
Тема 5. Крахмал, сахар и	Содержание				
	39.	Крахмал. Пищевая ценность,	1		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

кондитерские изделия		применение на ПОП.		
	40.	Сахар. Пищевая ценность.	1	
	41.	Повидло, джем, варенье, цукаты. Пищевая ценность, применение на ПОП.	1	
	42.	Какао порошок. Пищевая ценность, применение на ПОП.	1	
	43.	Шоколад. Пищевая ценность, применение на ПОП.	1	
	44.	ПР № 6 Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Найти материал и подготовить сообщение на тему «Использование шоколада в кулинарии»			5
Тема 6. Молочные продукты				
	45. Молоко коровье. Пищевая ценность, ассортимент, применение.		1	
	46. Сливки. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	47. Сухое молоко. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	48. Сухие сливки. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	49. Сгущенное молоко и сливки. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	50. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	51. Сыры сычужные. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	52. Сыры рассольные. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему классификации сыров.		5	
	53. ПР № 7 Контрольная работа.		1	
Тема 7. Пищевые жиры				
			1	
	54. Растительные масла. Пищевая ценность.		1	
	55. Масло коровье. Пищевая ценность, ассортимент, применение в ПОП.		1	
	56. Животные топленые жиры.		1	
	57. Маргарин.		1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	58. Кулинарные жиры.	1	
	59. ПР № 8 Контрольная работа.	1	
Тема 8. Мясо и мясные продукты			
	60. Химический состав и пищевая ценность мяса.	1	
	61. Классификация. Требования к качеству мяса.	1	
	62. Мясные полуфабрикаты.	1	
	63. Субпродукты.	1	
	64. Мясо птицы.	1	
	II курс 3 семестр		
		17	
	65. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.	1	
	Самостоятельные работы: Составить таблицу классификации мясных п/ф	5	
Тема 9. Яичные продукты	66. Яйца куриные.	1	
	67. Яйцепродукты.	1	
Тема 10. Рыба и рыбные продукты			
	68. Химический состав и пищевая ценность рыбы.	1	
	69. Ассортимент рыбы поступающей в ПОП.	1	
	70. ПР № 9 Ассортимент рыбы поступающей в ПОП.	1	
	71. Соленая, вяленая, копченая рыба.	1	
	72. Балычные изделия, рыбные консервы.	1	
	73. Икра.	1	
	Самостоятельные работы: заполнить таблицу основных семейств промысловых рыб	5	
	74. ПР № 10 Контрольная работа.	1	
Тема 11. Дрожжи и химические разрыхлители			
	75. Дрожжи хлебопекарные.	1	
	76. Химические разрыхлители.	1	
	77. Жилирующие вещества.	1	
	78. Пищевые красители.	1	
	79. Пищевые кислоты.	1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	Самостоятельные работы: Составить товароведную характеристику товара (по выбору)	5	
	80. ПР № 11 Урок повторения.	1	
	81. ПР № 12 Контрольная работа	1	
	4 семестр – 27 часов	27	
	82. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы химический состав продуктов.	1	18
	83. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы химический состав продуктов.	1	19
	84. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы химический состав продуктов.	1	20
	85. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Качество пищевых продуктов.	1	21
	86. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Хранение пищевых продуктов	1	22
	87. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Консервирование пищевых продуктов.	1	23
	88. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Свежие овощи.	1	24
	89. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Свежие овощи.	1	25
	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент овощей в магазинах п. Тура. Дать качественную оценку.	5	
	90. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Свежие плоды.	1	26
	91. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Свежие плоды.	1	27
	92. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Ягоды. Орехоплодные.	1	28
	93. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Рыба и рыбные продукты.	1	29
	94. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Рыба и рыбные продукты.	1	30
	95. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Рыба и рыбные продукты.	1	31
	96. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Мясо и мясные продукты.	1	32
	97. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Мясо и мясные продукты.	1	33
	98. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Мясо и мясные продукты.	1	34
	99. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Молоко и молочные продукты.	1	35
	100. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Молоко и молочные продукты.	1	36



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	Самостоятельная работа: Изучить ассортимент молочных продуктов магазинов п.Тура, дать качественную оценку.	5	
	101. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Яйца и яичные продукты.		37
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Яйцо и яйцопродукты» с учетом применения в кулинарии и кондитерском производстве.	5	
	102. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Пищевые жиры.	1	38
	103. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Зерно и продукты его переработки	1	39
	104. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	1	40
	105. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Вкусовые продукты.	1	41
	106. Практическая работа с «Рабочей тетрадью» закрепление темы Дрожжи, разрыхлители.	1	42
	Самостоятельная работа: Подготовится к дифференцированному зачету	3	
	107. Практическая работа Дифференцированный зачет	1	43
	108. Практическая работа Дифференцированный зачет	1	44
	Итого за курс обучения : лекционных часов – 69, практических – 39, самостоятельных - 58		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Физиология питания», «Ассортимент продовольственных товаров»;
- образцы продовольственных товаров;
- прибор для определения качества яиц
- оборудование для лабораторных, практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения


Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.А.Качурина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» .М. «Академия». 2016.
2. Т.А. Качурина. «товароведение пищевых продуктов». «Академия». М. 2014.
3. Г.Г. Дубцов. «Товароведение продовольственных товаров». Учебник для СВР. М. Академия. 2014. 332с.

Дополнительные источники:

Версия: 1.0	Стр. 12 из 15
-------------	---------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОП.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</i>

1. Основы физиологии питания: учебное пособие / Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2016. 93с.
3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2007.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Гастроном»

Интернет ресурсы:


1. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
2. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
3. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru
4. Библиотека онлайн sinref.ru



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У.1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов У.2. рассчитывать энергетическую ценность блюд У.3. составлять рационы питания	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания:	
3.1. роль пищи для организма человека 3.2. основные процессы обмена веществ в организме 3.3. суточный расход энергии 3.4. состав, физиологическое значение 3.5. энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания 3.6. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, 3.7. микроэлементов и воды в структуре питания 3.8. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения 3.9. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы понятие рациона питания 3.10. суточная норма потребности человека в питательных веществах 3.11. нормы и принципы рационального сбалансированного питания 3.12. методика составления рационов питания 3.13. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров 3.14. общие требования к качеству сырья и продуктов 3.15. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера. Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения. Оценка выполнения домашних заданий. Оценивание контрольных работ. Дифференцированный зачет.

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОП. Общепрофессиональный цикл
	ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «31» августа 2023 г.
Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2023

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Тодинова Галина Анатольевна
-------------	----------------------------	-----------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; – примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Тодинова Галина Анатольевна преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания, микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02. «Товароведение пищевых продуктов» является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Знать и понимать:

- Основы физиологии питания, микробиологии;
- Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения, к механической кулинарной обработке продуктов, к реализации готовой продукции;
- Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Уметь:

Соблюдать санитарно-гигиенические правила при хранении, транспортировании продуктов, приготовлении готовой пищи. Соблюдать правила личной гигиены и производить санитарный контроль качества готовой пищи.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
лабораторно-практические работы – 10 часов
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания, микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
Тема 1. Введение в дисциплину	Содержание				
	1.	Предмет и задачи физиология питания, микробиологии, санитарии и гигиены	1	2	
Тема 2. Основы физиологии питания	Содержание				
	2.	Пищевые вещества и их значение. Неорганические вещества	1	2	
	3.	Органические вещества. Белки.	1		
	4.	Жиры, углеводы	1		
	5.	Прочие вещества	1		
	6.	Пищеварение и усвояемость пищи	1		
	7.	Пищеварение и усвояемость пищи	1		
	8.	Понятие об энергетической ценности	1		
	9.	Контрольная работа	1		3
	Самостоятельная работа: Составить схему работы пищеварительных органов.		5		3
Тема 3. Основы микробиологии	Содержание				
	10.	Понятие о микроорганизмах	1	2	
	11.	Понятие о микроорганизмах	1		
	12.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1		
	13.	Пищевые инфекционные заболевания	1		
	14.	Пищевые инфекционные заболевания	1		
	15.	Пищевые отравления	1		
	16.	Пищевые отравления	1		
	17.	Глистные заболевания. Зачет.	1		
Самостоятельная работа: Составить схемы: «Пищевые инфекционные заболевания», «Виды отравлений»		5	3		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Тема 4. Основы гигиены и санитарии	Содержание		2 семестр	2
	18.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
19.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1		
20.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1		
21.	ПР.№ 1 Личная гигиена. Вредные привычки	1		
22.	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1		
23.	ПР № 2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	1		
24.	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению	1		
25.	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	1		
26.	ПР № 3. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	1		
27.	Санитарные требования к оборудованию	1		
28.	Санитарные требования к инвентарю	1		
29.	Санитарные требования к посуде, таре	1		
30.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов	1		
	Самостоятельная работа: Составить таблицы правил мытья столовой посуды, кухонной посуды, внутренней тары,	5		
31.	ПР № 4. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	1		
32.	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	1		
33.	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	1		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

	34.	ПР № 5. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	1	
	35.	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1	
	36.	ПР № 6. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1	
	37.	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей	1	
	38.	ПР № 7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	1	
	39.	ПР № 8. Дифференцированный зачет	1	3
	Самостоятельная работа: Изучить санитарные требования, необходимые для работы повара.		10	3
	Итого		39	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

Содержание учебного материала

Тема 1. Введение.

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Значение этих дисциплин для работников общественного питания.

1. Основы физиологии питания.

Тема 2. Пищевые вещества и их значение.

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.



Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жирах. Процесс усвоения жиров в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жиров.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов питания.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи.

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Роль пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, в желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения, пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

2. Основы микробиологии.

Тема 4. Понятие о микроорганизмах.

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Тема 5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

Тема 6. Пищевые инфекционные заболевания

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.



Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Тема 7. Пищевые отравления.

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Тема 8. Глистные заболевания.

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

3. Основы гигиены и санитарии.

Тема 9. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.

Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной форменной и личной одежде.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых отравлений.

Медицинские обследования работников предприятий общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Тема 11. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грызунами и насекомыми.

Тема 12. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.



Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Тема 13. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Тема 14. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Санитарно – гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработке продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

Тема 15. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.

Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Тема 16. Санитарно – пищевое законодательство и организация санитарно – пищевого надзора.

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно – пищевого надзора. Санитарно – пищевое законодательство.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП. 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Физиология питания», «Ассортимент продовольственных товаров»;
- образцы продовольственных товаров;
- прибор для определения качества яиц
- оборудование для лабораторных, практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.
- обучающие видеофильмы по профилю общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.А.Качурина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии». М. «Академия». 2016.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие / Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2016. 93с.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

1. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
2. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
3. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru
4. Библиотека онлайн sinref.ru



5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	ОК, ПК
Умения:		
У.1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов У.2. рассчитывать энергетическую ценность блюд У.3. составлять рационы питания	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2, ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4, ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
Знания:		
3.1. роль пищи для организма человека 3.2. основные процессы обмена веществ в организме 3.3. суточный расход энергии 3.4. состав, физиологическое значение 3.5. энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания 3.6. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, 3.7. микроэлементов и воды в структуре питания 3.8. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения 3.9. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы понятие рациона питания 3.10. суточная норма потребности человека в питательных веществах 3.11. нормы и принципы рационального сбалансированного питания 3.12. методика составления рационов питания 3.13. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров 3.14. общие требования к качеству сырья и продуктов 3.15. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера. Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения. Оценка выполнения домашних заданий. Оценивание контрольных работ. Дифференцированный зачет.	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «31» августа 2023 г.
Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2023



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства и оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; – примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Роженцов Андрей Иванович преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация производства и оборудование предприятий общественного питания»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.06. «Организация производства и оборудование предприятий общественного питания» является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

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



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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов и блюд;
- У.2. подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- У.3. обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- У.4 производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- У.5. проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 3.1. характеристики основных типов организаций общественного питания;
- 3.2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства и их цехов;
- 3.3. учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 3.4. устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- 3.5. правила их безопасного использования;
- 3.6. виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические работы	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация производства и оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел. 1. Предприятия общественного питания. Особенности деятельности.	Организация производства ПОП		
	содержание		
	1. Особенности предприятий общественного питания.	1 1 1 1	2
	2. Классификация предприятий общественного питания	1 1	
	3. Классификация предприятий общественного питания	1 1	
	4. Характеристика типов предприятий общественного питания	1 1	
	5. Характеристика типов предприятий общественного питания		
	6. Характеристика типов предприятий общественного питания		
	7. ПР №1. Характеристика типов предприятий общественного питания		
	8. Снабжение предприятий общественного		



		питания		
	9.	Хранение продуктов		
	10.	ПР №2. Хранение продуктов		
	11.	ПР №2. Хранение продуктов	1	
		Самостоятельные работы:		2-3
	1.	Составить таблицу «Способы хранения»	5	
	2.	Составить перечень требований к хранению корнеплодов	4	
	3.	Составить перечень требований к хранению мясной гастрономии	4	
Раздел.2. Организация производства и рабочих мест		Содержание		
	12.	Организация производства	1	2
	13.	Оптимальные условия труда	1	
	14.	Организация рабочих мест	1	
	15.	Организация работы заготовочных цехов ПОП	1	
	16.	Организация работы овощного цеха.	1	
	17.	Организация рабочих мест овощного цеха.	1	
	18.	ПР № 3. Организация рабочих мест овощного цеха.	1	
	19.	ПР № 3. Организация рабочих мест овощного цеха.	1	
	20.	Организация работы мясного цеха.	1	
	21.	Организация работы рыбного цеха.	1	
	22.	Организация работы мясо-рыбного цеха.	1	
	23.	Организация работы птицегазового цеха.	1	
	24.	ПР № 4. Организация работы мясо-рыбного цеха.	1	
	25.	ПР № 4. Организация работы мясо-рыбного цеха.	1	
	26.	Организация работы горячего цеха.	1	
	27.	Организация работы горячего цеха.	1	
	28.	Организация работы горячего цеха.		
	29.	Организация рабочих мест горячего цеха		
	30.	ПР № 5. Организация рабочих мест горячего цеха	1	
	31.	Организация работы холодного цеха.	1	
	32.	ПР № 6. Организация работы холодного цеха	1	
	33.	Организация работы кулинарного цеха.	1	
	34.	Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП. Зачет	1	



		2 семестр, 15 часов	1	
	35.	Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.		
	36.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе	1	
	37.	ПР № 7. Организация рабочих мест в кондитерском цехе	1	
	38.	ПР № 7. Организация рабочих мест в кондитерском цехе	1	
	39.	Виды и организация работы раздаточных.	1	
	40.	Контрольная работа по теме: «Организация рабочих мест повара, кондитера»	1	
	41.	Контрольная работа по теме: «Организация рабочих мест повара, кондитера»	1	
		Самостоятельные работы обучающихся:	3	2-3
		1. Составить схему классификации ПОП.	3	
		2. Сделать описание рабочего места повара по очистке картофеля.	4	
		3. Составить схему организации рабочих мест в рыбном цехе.	4	
		4. Сделать описание рабочего места повара по жиловке мяса и приготовлению крупнокусковых п/ф		
		5. Сделать описание рабочего места повара по приготовлению рубленных п/ф из мяса		
Раздел 3. Технологическое оборудование ПОП.		Содержание		
	42.	Устройство, правила эксплуатации механического оборудования.	1	2
	43.	Виды передач.	1	
	44.	Универсальные приводы.	1	
	45.	Универсальные приводы.	1	
	46.	Машины для обработки овощей	1	
	47.	Машины для обработки овощей	1	
	48.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	
	49.	Контрольная работа	1	
		Самостоятельные работы обучающихся:		2-3
		1. Составить перечень устройств механического оборудования	5	



		для защиты повара		
		II курс		23 часа
Раздел 3. Технологическое оборудование ПОП.	50.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	2
	51.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	
	52.	ПР № 8. Машины для обработки мяса и рыбы	1	
	53.	Устройство, правила эксплуатации пище-варочных котлов	1	
	54.	Устройство, правила эксплуатации элек-трических плит	1	
	55.	Устройство, правила эксплуатации жа-рочного оборудования	1	
	56.	Устройство, правила эксплуатации проче-го теплового оборудования	1	
	57.	Машины для подготовки кондитерского сырья.	1	
	58.	Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов.	1	
	59.	Машины для приготовления и обработки теста, полуфабрикатов.	1	
	60.	ПР № 9. Ознакомление с оборудованием на практике.	1	
	61.	Устройство, правила эксплуатации обо-рудования для раздачи пищи	1	
	62.	Законодательство по охране труда и тех-нике безопасности.	1	
	63.	Пожарная безопасность.	1	
	64.	ПР № 10. Изучение инструкций по по-жарной безопасности	1	
	65.	Электробезопасность	1	
	66.	ПР № 11. Изучение инструкций по эле-кто- безопасности	1	
	67.	ПР № 11. Изучение инструкций по эле-кто- безопасности	1	
	68.	Типовые инструкции по охране труда для повара	1	
	69.	Типовые инструкции по охране труда для кондитера.	1	
	70.	ПР № 12. Типовые инструкции по охране труда для повара, кондитера.	1	
	71.	ПР № 12. Типовые инструкции по охране труда для повара, кондитера.	1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.06. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

	72.	Дифференцированный зачет	1	
		Самостоятельные работы:		2-3
		1. Составить схему классификации теплового оборудования	5	
		2. Ответить на вопросы учебника ст.165-166	4	
		3. Изучить инструкции по ТБ	9	
Всего			72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «кулинарии»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «Организация ПОП», «Оборудование ПОП»;
- механическое оборудование, тепловое оборудование;
- инвентарь кулинарного и кондитерского производства

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.М.Ларионова «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда». Учебник. «Академия».М.2015.
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник. «Академия». М. 2016.

Дополнительные источники:

1. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.
2. Л.А.Радченко. «Организация производства на предприятиях общественного питания». «Феникс». Ростов на Дону.2005.
3. Типовые инструкции по технике безопасности и охране труда.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Гастроном»

Интернет ресурсы:


1. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
2. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
3. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У.1. организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; У.2. подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; У.3. обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; У.4. производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; У.5. проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания:	
- характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера. Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения. Оценка выполнения домашних заданий. Оценивание контрольных работ

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОП.04 Основы трудового законодательства

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора


№ ____ -п от « ____ » _____ 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной учебной дисциплины
ОП.04 Основы трудового законодательства**

по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

базовый уровень
Общественное образование объем: 36ч.

Тура,
2023

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
 Общеобразовательных дисциплин
 Председатель ПЦК

_____ Е.А. Крушельницкая
 _____ 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины
 «Основы трудового законодательства» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;


-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 №1014 об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования;

-№05-592 от 01.03.2023 Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

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

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2016 г. N 50 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. (с изменениями и дополнениями), с изменениями и дополнениями от: 14 сентября 2016 г., 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.

приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,


-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины

«Обществознание» предназначена для изучения обществознания при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Владимиров В.В., преподаватель первой квалификационной категории

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины.....	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	26
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	30
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	32



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Основы трудового законодательства» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения Основ трудового законодательства в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения Основ трудового законодательства с учётом преемственности с основной школой являются:

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


В результате освоения учебной дисциплины ОУД.06 Обществознание обучающийся должен приобрести следующие результаты:

ПР6.1 - воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

ПР6.2 - освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

ПР6.3 - овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

ПР6.4 - совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

ПРб.2 - становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

ЛРгв 01.- гражданского воспитания:

-сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

ЛРпв 02.- патриотического воспитания:

-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;


ЛРднв03.- духовно-нравственного воспитания:

-осознание духовных ценностей русского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

ЛРэсв04. -эстетического воспитания:

-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического

творчества, спорта, труда и общественных отношений;

-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества

творческой личности;

ЛРфв05. -физического воспитания:

-сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

-потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

-активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

ЛРТв06. - трудового воспитания:

-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;


-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛРэкв07. - экологического воспитания:

-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

-расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛРцнп08.- ценности научного познания:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и

исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Основ трудового законодательства обучающийся должен приобрести следующие Метапредметные результаты (далее - МР):

Овладение универсальными учебными познавательными действиями (УУПД):

МР01.УУПДблд а- базовые логические действия:

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МР01.УУПД бид б- базовые исследовательские действия:


-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками

разрешения проблем;

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,

преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

-ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

-давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

-разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в

профессиональную среду;

-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

-ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

МР01. УУПД рси в- работа с информацией:

-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и

морально-этическим нормам;

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

-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Владение универсальными коммуникативными действиями (УКД):

МР02. УКДоб а-общение:

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР02.УКДсд б- совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и

возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению:

- составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Владение универсальными регулятивными действиями (УРД):

МР03.УРДсо а- самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;


- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

- оценивать приобретенный опыт;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР03.УРДск б- самоконтроль:

-давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

-владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

-использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

-уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

МР03.УРДэи в - эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

-самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

-саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

МР03.УРДпсдл г- принятие себя и других людей:

-принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других людей на ошибки;

-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные ¹
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; <p>У</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none">- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;- человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;- системе права и законодательства Российской Федерации;- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;

¹ Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в редакции 12.08.2022 №732)



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <p>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</p> <p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты,</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

выполнения задач профессиональной деятельности		<p>государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
ОК 03. Планировать и	В области духовно-нравственного воспитания:	сформировать знания об (о):



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <ul style="list-style-type: none">- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Владение универсальными регулятивными действиями: <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none">использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	<ul style="list-style-type: none">- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; <p>сформированность гражданской</p>
---	--	---



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none">- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	<p>ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none">- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников <p>обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;</p> <p>осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p>	<p>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;</p> <p>готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия,</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	<p>теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none">- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	<p>конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности</p>
--	--	--



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы,</p>
--	--	--



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

биографический метод, социальное прогнозирование;

б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

услугами и инструментами;
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;
сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p>	<p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
--	---	--

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	54
1. Основное содержание	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
решение задач	
лабораторные занятия	10
контрольные работы	
2. Профессионально-ориентированное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
решение задач	
лабораторные занятия	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции	
4 семестр – 36 часов					
Раздел 1. Введение. Общая часть трудового права.					
Тема 1.1. Трудовые правоотношения и право на труд	Содержание учебного материала				
	1	Введение в дисциплину. Понятие трудового права. Цели и задачи трудового законодательства.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06	ПР6 01, ПР6 07, ЛРднв04, ЛРцнп08, МР01.УУ ПДблд, МР01.УУ ПДблд, МР01. УУПДрси , МР02.УК РДоб, МР02. УКДсд, МР03.УР Дсо, МР03.УР Дск, МР03.УР Дэн, МР03.УР Дпсдл ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10
	2	Понятие труда и его характерные признаки. Трудовые правоотношения и право на труд.	1		
	3	Понятие системы трудового права и его составные части. Ограничение трудового права от смежных отраслей права.	1		
	4	Понятие, виды и функции трудового права. Понятие, виды источников трудового права.	1		
	5	Практическое занятие: Источники трудового права	1		
	6	Практическое занятие: Трудовое право. Цели и задачи	1		
		Повторение пройденного материала.	2		
Тема 1.2. Стороны и их правоотношения в сфере трудового права.					
	7	Понятие субъектов трудового права и их взаимодействие. Граждане - как субъекты трудового права. Организации - как субъекты трудового права. Трудовой коллектив - как субъект трудового права. Профсоюзные органы - как субъекты трудового права.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06	
	8	Практическое занятие: Профсоюзные органы	1		
	9	Практическое занятие: Субъекты трудового права	1		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

		Повторение пройденного материала.	2		ЛРДнв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07 ЛРцнп08,
Тема 2.1. Занятость и трудоустро йство	10	Государственная политика в области занятости. Понятие и формы занятости.	1	ОК 03 ОК 04	МР01.УУ ПДблд, МР01.УУ ПДблд, МР01. УУПДрси , МР02.УК РДоб, МР02. УКДсд, МР03.УР Дсо, МР03.УР Дск, МР03.УР Дэн, МР03.УР Дпсдл
	11	Федеральная государственная служба занятости, её полномочия.	1		
	12	Понятие и правовой статус безработного. Порядок признания граждан безработными.	1		
	13	Социальные гарантии и компенсации безработных граждан.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05	
	14	Гарантии и компенсации работникам Крайнего Севера	1		
	15	Практическое занятие: Гарантии и компенсации работникам Крайнего Севера	1		
		Самостоятельная работа	2		
Тема 2.2. Трудовой договор.	16	Понятие, значение, виды трудового договора. Содержание трудового договора.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06	
	17	Порядок заключения трудового договора.	1		
	18	Изменение трудового договора. Прекращение и расторжение трудового договора.	1		
	19	Понятие испытательного срока. Оформление приёма на работу. Документы необходимые при приёме на работу. Отстранение от работы.	1		
	20	Трудовая книжка - как основной документ о трудовой деятельности.	1		
	21	Понятие и защита персональных данных работника.	1		
	22	Практическое занятие: Трудовой договор	1		




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

	23	Практическое занятие: Трудовой договор	1		
		Самостоятельная работа	4		
Тема 2.3. Дисциплина а труда	24	Понятие «дисциплина», «дисциплина труда», «трудовая дисциплина». Методы обеспечения трудовой дисциплины. Правило внутреннего трудового распорядка. Трудовые обязанности работника и работодателя.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06	
	25	Методы управления дисциплинарными отношениями - поощрения и взыскания.	1		
	26	Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав, виды дисциплинарных взысканий, порядок привлечения, порядок их наложения.	1		
	27	Практическое занятие: Дисциплинарная ответственность работника	1		
		Самостоятельная работа	4		
Тема 2.4. Охрана труда	28	Понятие «охрана труда», «условие труда», «вредный производственный фактор», «рабочее место», «средства индивидуальной и коллективной защиты».	1		
	29	Право работника на охрану труда. Организация охраны труда. Гарантии работников в области охраны труда.	1		
	30	Порядок расследования несчастных случаев.	1		
	31	Особенности регулирования труда женщин и лиц с семейными обязанностями, а также работников в возрасте до 18 лет.	1		
	32	Практическое занятие: Правила внутреннего трудового распорядка	1		
		Самостоятельная работа	4		
Тема 2.5. Трудовые споры	33	Понятие и виды трудовых споров, причины их возникновения.	1		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОП.04 Основы трудового законодательства</i>

	34	Индивидуальные трудовые споры. Порядок их рассмотрения. Коллективные трудовые споры. Порядок их рассмотрения.	1		
	35	Практическое занятие Самозащита трудовых прав. Защита трудовых прав работников в органах по рассмотрению трудовых споров	1		
	36	Дифференцированный зачет.	1		
		Самостоятельная работа	4		
	Подготовка к контрольной работе	4			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы трудового законодательства» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные печатные издания



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)



4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Содержание общеобразовательной дисциплины «Основы трудового законодательства» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> Задания к документам, содержащим социальную




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОП.04 Основы трудового законодательства

		информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <i>Задания- задачи</i> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <i>Задания- задачи</i> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <i>Задания- задачи</i> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <i>Задания- задачи</i> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		<i>Выполнение заданий</i> <i>промежуточной аттестации</i>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»


УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ ____-П от « ____ » _____ 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной учебной дисциплины
ОУД.01 История России

по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

базовый уровень
физика объем: 60 ч.

Тура,
2023

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

_____ Е.А. Крушельницкая
_____ 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины
«История России» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;


-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 №1014 об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования;

-№05-592 от 01.03.2023 Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

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

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «История», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2016 г. N 50 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. (с изменениями и дополнениями), с изменениями и дополнениями от: 14 сентября 2016 г., 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.


приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Владимиров В.В., преподаватель первой квалификационной категории

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	20
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	43
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ..	46

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История России» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по *профессии 44.02.01 Дошкольное образование.*

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России


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

В результате изучения учебной дисциплины ОУД 01 История России обучающийся должен обладать следующими предметными результатами

ПРБ.1 - понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

ПРБ.2 - знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

ПРБ.3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края,

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

ПР6.4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;


ПР6.5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

ПР6.6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

ПР6.7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

ПР6.8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);


ПР6.9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

ПР6.10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

ПР6.11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров. В том числе по учебному курсу "История России": Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции. Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны. Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности. Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе. СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза. Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. По учебному курсу "Всеобщая история": Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество. Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт".

Политика "умиротворения агрессора". Культурное развитие. Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

Решающий вклад СССР в Победу. Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.1 История России обучающийся должен приобрести следующие личностные результаты (далее - ЛК):

ЛРгв 01.- гражданского воспитания:


- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

ЛРпв 02.- патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

ЛРднв03.- духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

ЛРэсв04. -эстетического воспитания:

-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического

творчества, спорта, труда и общественных отношений;

-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества

творческой личности;

ЛРфв05. -физического воспитания:

-сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

-потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

-активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

ЛРтв06.- трудового воспитания:

-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;


-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛРэкв07.- экологического воспитания:

-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целейустойчивого развития человечества;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛРцнп08. - ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.01 История России обучающийся должен приобрести следующие Метапредметные результаты (далее - МР):


Овладение универсальными учебными познавательными действиями (УУПД):

МР01.УУПДблд а- базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МР01.УУПД бид б- базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;


МР01. УУПД рси в- работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Владение универсальными коммуникативными действиями (УКД):

МР02. УКДоб а-общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

-владеть различными способами общения и взаимодействия;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР02.УКДсд б- совместная деятельность:

-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
-выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и

возможностей каждого члена коллектива;

-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению:

-составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников
обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Владение универсальными регулятивными действиями (УРД):

МР03.УРДсо а- самоорганизация:

-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

-давать оценку новым ситуациям;


-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

-оценивать приобретенный опыт;

-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР03.УРДск б- самоконтроль:

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
 - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
 - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
 - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- МР03.УРДэи** в - эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:
- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
 - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
 - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
 - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
 - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- МР03.УРДпсдл г-** принятие себя и других людей:
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
 - признавать свое право и право других людей на ошибки;
 - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные ¹
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	<ul style="list-style-type: none">-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

¹ Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022г. № 732 для базового уровня изучения, для углубленного уровня изучения



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none">- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;- способность их использования в познавательной и социальной практике	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	<ul style="list-style-type: none">- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<ul style="list-style-type: none">- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и в команде	<ul style="list-style-type: none">- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;Овладение универсальными коммуникативными действиями:<ul style="list-style-type: none">б) совместная деятельность:<ul style="list-style-type: none">- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативнымОвладение универсальными регулятивными действиями:<ul style="list-style-type: none">г) принятие себя и других людей:<ul style="list-style-type: none">- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;- признавать свое право и право других людей на ошибки;- развивать способность понимать мир с позиции другого человека	<ul style="list-style-type: none">- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	<ul style="list-style-type: none">- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<ul style="list-style-type: none">- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;- принятие традиционных национальных,	<ul style="list-style-type: none">- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none">- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной	<p>Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <ul style="list-style-type: none">- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических
---	--	---



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России


образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;

- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;
- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;
- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;

- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;


- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	90
1. Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
решение задач	
лабораторные занятия	14
контрольные работы	2
2. Профессионально-ориентированное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	3
решение задач	
лабораторные занятия	
Промежуточная аттестация (экзамен)	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	ОУД.01 История России

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции	
1	2	3	4	
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	ПРб 01, ПРб 07,
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание	3	ОК 02 ОК 05 ОК 06	ЛРднв04, ЛРцнп08, МР01.УУПДб лд , МР01.УУПДб лд, МР01. УУПДрси, МР02.УКРДо б, МР02. УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсд л
	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1		
	Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.	1		
	Практическая работа №1 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон.	1		ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07,



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

				ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10 ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07 ЛРцнп08, МР01.УУПДб лд, МР01.УУПДб лд, МР01. УУПДрси, МР02.УКРДо б, МР02. УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсд л
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые	Основное содержание	3		
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

революционные преобразования большевиков	<p>Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p>	1		
	<p>Практическая работа №2 Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	1		
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура	<p>Основное содержание</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	
	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады.</p>	2		




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

Советской России в период Гражданской войны	<p>Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p>			
	<p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антираелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>	1		
	<p>Практическая работа №3 Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	1		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

Профессионально-ориентированное содержание			
	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК... ²
	Самостоятельная работа Причины и этапы Гражданской войны в России. Политика "военного коммунизма".	5	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		9	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	2	
	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа №4 Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР	1	

² Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО

*Представлено в виде примера



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы</p>			
<p>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>			
<p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</p>	<p>Основное содержание</p>	1		
	<p>Практическая работа №5 Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>	1	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>	
<p>Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной</p>	<p>Основное содержание</p>	3		
	<p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-</p>	2	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

войны	Гол.			
	СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	1		
Профессионально ориентированное содержание				
«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики.		1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК... ³	
Самостоятельная работа Внешняя политика СССР в 1920-е гг. СССР накануне Великой Отечественной войны.		5		
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		8	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	2		
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	

³ Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p>			
	<p>Практическая работа №6 Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>	1		
<p>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И.</p>	3	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.			
	Практическая работа №7 Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.	1		
	Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	1		
Тема 3.3. Человек и культура в годы	Основное содержание	2	ОК 02	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль	1	ОК 04 ОК 05	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

Великой Отечественной войны	<p>женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p>		ОК 06	
	<p>Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.</p>	1		
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	<p>Основное содержание Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и</p>	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

	Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира			
	Самостоятельная работа Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Битва на Курской дуге. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Культурное пространство в годы войны. Битва за Днепр. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН.	10		
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		12	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>	
Тема 4.1. СССР в 1945–1953 гг.	Основное содержание	3		
	Практическая работа №8-9 Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и 1переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	(1947). Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.			
	Практическая работа №10 Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".	1		
Тема 4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	3	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.	1		
	Практическая работа №11 Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники.	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>			
	<p>Профессионально ориентированное содержание Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p>	1		
<p>Тема 4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p>	3	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>Наращение застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p>	1		
	<p>Практическая работа №12 Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>	1		
<p>Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</p>	<p>Основное содержание Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие</p>	3	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	
		1		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>закона о приватизации государственных предприятий.</p>			
	<p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p>	<p>1</p>		
	<p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о</p>	<p>1</p>		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>			
	<p>Самостоятельная работа Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p>	5		
<p>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</p>	21	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06		




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

<p>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве.</p>	7	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	
	<p>Практическая работа №13 Конституции России 1993 г.</p>	1		
	<p>Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p>	2		
	<p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской</p>	2		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

	<p>деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p>			
	<p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	1		
	<p>Самостоятельная работа Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	5		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практическая работа №14 Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.	1	
	Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	1	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.	2	
	Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.		
	Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных	2	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).

Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

3




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

	<p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР).</p> <p>Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
Профессионально ориентированное содержание			

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.
	<i>ОУД.01 История России</i>

Технологии в современном производстве.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК...
Промежуточная аттестация (экзамен)		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:	60	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

1. Основные печатные издания

Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История. Учебник для

Обучающихся средних профессиональных учебных заведений. – М. : 2019

2. Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.



4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3. Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>

9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

11. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.



4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с ⁴ Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3,	

⁴ Профессионально-ориентированное содержание



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ОУД.01 История России

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ПК ...	П-о/с	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

№ ____-п от « ____ » _____ 2023 года

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной учебной дисциплины
ОУД.02 Физическая культура**

профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель
полуфабрикатов

базовый уровень
физическая культура объем: 174 ч.

Тура,
2023



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

Е.А. Крушельницкая

04. сентября 2023 г.

Адаптивная рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;


-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 №1014 об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования;

-№05-592 от 01.03.2023 Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

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

- адаптивной программы **общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»**, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), с учетом Адаптивной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

образованию (протокол от 20 сентября 2016 г. № 3/16) с учетом проекта адаптивной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения Физической культуры при профессиональной подготовке по профессии **12391 Изготовитель полуфабрикатов**.


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Крушельницкая Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика адаптивной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	18
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	35
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	39

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

1. Общая характеристика адаптивной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессиональной подготовке 12391 Изготовитель полуфабрикатов

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины


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

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

В результате изучения учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура обучающийся должен обладать следующими предметными результатами (далее-предметные результаты (базовый уровень)ПРб):

ПРб.1 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

ПРБ.3- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

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

ПРБ.5- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

ПРБ.1- положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура обучающийся должен приобрести следующие общие компетенции компетенции(далее - ОК):

ОК 01. -Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02.- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;


ОК 03. - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. -Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. - Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура обучающийся должен приобрести следующие личностные результаты (далее - ЛК):

ЛРгв 01.- гражданского воспитания:

-сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

ЛРпв 02.- патриотического воспитания:

-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

ЛРднв03.- духовно-нравственного воспитания:

-осознание духовных ценностей русского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;



-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

ЛРэсв04.- эстетического воспитания:

-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества

творческой личности;

ЛРфв05.- физического воспитания:

-сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

-потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

-активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

ЛРтв06.- трудового воспитания:

-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛРэкв07.- экологического воспитания:

-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;



-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

-расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛРцнп08.- ценности научного познания:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура обучающийся должен приобрести следующие Метапредметные результаты (далее - МР):

Овладение универсальными учебными познавательными действиями (УУПД):

МР01.УУПДблд а- базовые логические действия:

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МР01.УУПД бид б- базовые исследовательские действия:

-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками

разрешения проблем;

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,

преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;



-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

-ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

-давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

-разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия
в профессиональную среду;

-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

-ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

МР01. УУПД рси в- работа с информацией:

-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

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

-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Владение универсальными коммуникативными действиями (УКД):

МР02. УКДоб а-общение:

-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;



-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

-владеть различными способами общения и взаимодействия;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР02.УКДсд б- совместная деятельность:

-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

-выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению;

-составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Владение универсальными регулятивными действиями (УРД):

МР03.УРДсо а- самоорганизация:

-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

-давать оценку новым ситуациям;


-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

-оценивать приобретенный опыт;

-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР03.УРДск б- самоконтроль:

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

-давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

-владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

-использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

-уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

МР03.УРДэи в - эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

-самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

-саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

МР03.УРДпсдл г- принятие себя и других людей:

-принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других людей на ошибки;

-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Особое значение учебная дисциплина физика имеет при формировании и развитии ОК и ПК



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;- устанавливать существенный признак или	<ul style="list-style-type: none">- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических

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

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



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

основания для сравнения, классификации и обобщения;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

качеств;

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



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none">- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;- признавать свое право и право других людей на ошибки;- развивать способность понимать мир с позиции другого человека	<p>производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none">- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<ul style="list-style-type: none">- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	<p>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none">- давать оценку новым ситуациям;- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;- оценивать приобретенный опыт;- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	<ul style="list-style-type: none">- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
--	--	---

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	ОУД.02 Физическая культура


2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	174
в т. ч.	
Основное содержание	140
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	140
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	32
Индивидуальный проект (да/нет)**	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка

**) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	ОУД.02 Физическая культура

2.2. Тематический план и содержание дисциплины физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции	Код образовательного результата ФГОС СОО
1	2	3	4	
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	28	ОК 01, ОК 04, ОК 08	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРГв01, ЛРпв02 ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, МР01.УУПДблд, МР01. УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02. УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
Основное содержание		4		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4		
Современное состояние физической культуры и спорта	Практические занятия			
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО			
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия			
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	заболевания			
	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание			
	3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека			
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия			
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья <i>(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</i>			
	2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность			
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия			
	1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности;			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой			
	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями			
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля			
	4. Физические качества, средства их совершенствования			
*Профессионально ориентированное содержание		6		
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРГв01, ЛРПв02, ЛРДнв03, ЛРЭсв04, ЛРТв06,
	Практические занятия			
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики			
Тема 1.6 Профессионально-	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	МР01.УУПДблд, МР01. УУПДрси,
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

прикладная физическая подготовка	подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки			МР02.УКРДоб, МР02. УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств			
Раздел № 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	58	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
Методико-практические занятия		32		
*Профессионально ориентированное содержание		32		
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ЛРгв01, ЛРпв02, ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд,
	Практические занятия	4		
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения			
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			
Тема 2.2 Составление и проведение	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
	Практические занятия	4		
	3. Освоение методики составления и проведения комплексов			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»			МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04,	
	Практические занятия	4		
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности			
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
	Практические занятия	4		
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			
	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			
Тема 2.5 Профессионально-	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
	Практические занятия	16		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

прикладная физическая подготовка	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		ПК 1.5
	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		42 109	
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, ³ развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика⁴ (практические занятия 13-20)		16	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (обязательный вид)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и		

³ На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога

⁴ Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	смыканий, поворотов на месте. 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки				
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала	6			
	Практические занятия	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08		
	15. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)				
	16. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)				
	17. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косога разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)				
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:				
	Девушки	Юноши			
1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед				



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

		ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.			
	2. Бревно: вскок, седь, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)			
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косога разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь			
Тема 2.7 (3) Акробатика	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия		4		
	18. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».				
	19. Совершенствование акробатических элементов				
	20. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):				



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	Девушки	Юноши			
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.			
Тема 2.7 (4) Аэробика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия		2		
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.				
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).				
	Комплексы для развития физических способностей средствами				



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).			
Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	4		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
Тема 2.7 Самбо (6)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры			
2.8 Спортивные игры⁵ (практические занятия 21-28)		12		

⁵ Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

Тема 2.8 (1) Футбол	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	8		
	21. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.			
	22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника			
	23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	24.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)			
Тема 2.8 (2) Баскетбол	Содержание учебного материала	12		
	Практические занятия	12		
	25-26. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча			
	27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	нападения			
	28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Тема 2.8 (3) Волейбол	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	12		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении			
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Тема 2.8 (4) Бадминтон	Содержание учебного материала	2		
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад			
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	бадминтона			
Тема 2.8 (5) Теннис	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	4		
	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).			
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам			
Тема 2.8 (6) Хоккей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	4		
	Техника безопасности на занятиях хоккеем. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: скольжение на коньках, лицом вперед, спиной вперед в комбинации с клюшкой. Ведение шайбы в движении по малому кругу, вбрасывания спиной вперед. Ведение шайбы в движении			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

	по всем кругам вбрасывания лицом. Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной вперед			
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности ⁶	Содержание учебного материала	20	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	20		
	29-37. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры			
Тема 2.9 Лёгкая атлетика (практические занятия 38-46)	Содержание учебного материала	25	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	25		
	38. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;			
	39. Совершенствование техники спринтерского бега			
	40-41. Совершенствование техники (кроссового бега ⁷ , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))			
	42. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)			

⁶ В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы

⁷ Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


12391 Изготовитель полуфабрикатов

ОУД.02 Физическая культура

43. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега			
37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега			
44. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);			
45-46. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.			
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
Всего:	174		

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

*Профессионально-ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль**3**.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	ОУД.02 Физическая культура

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации адаптивной программы дисциплины физическая культура предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

открытая спортивная площадка, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Оборудование и инвентарь спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика


Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общefизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрeзиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Самбо

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	ОУД.02 Физическая культура

Ковер для самбо, набор поясов Самбо (красного и синего цвета)

Лыжный спорт

Стеллаж для хранения лыж

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.


3.2. Информационное обеспечение реализации адаптивной программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины.

Основные печатные издания


1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	ОУД.02 Физическая культура

2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. <https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah>
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикерчукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>


10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).

11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2018.

13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель полуфабрикатов
	<i>ОУД.02 Физическая культура</i>

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптивной общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с ⁸ , 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

⁸ Профессионально-ориентированное содержание



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

№ ____-п от « ____ » _____ 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной учебной дисциплины
ОУДп.07 Основы безопасности жизнедеятельности

по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

базовый уровень
ОБЖ объем: 95ч.

Тура,
2023



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

Е.А. Крушельницкая

04. сентября 2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 №1014 об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования;

-№05-592 от 01.03.2023 Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

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

- примерной программы **общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2016 г. N 50 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **12391 Изготовитель пищевых продуктов**, с изменениями и дополнениями от: 14 сентября 2016 г., 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения Основы безопасности жизнедеятельности при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 12391 Изготовитель пищевых продуктов

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик: Гуторов А.С., преподаватель



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	28
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	52
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	57



1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «**Основы безопасности жизнедеятельности**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

-формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022года по профессии/специальности)

В результате изучения учебной дисциплины ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности обучающийся должен обладать следующими предметными результатами (далее-предметные результаты (базовый уровень) ПРб):

ПРб.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

ПРб.2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в



природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

ПРб.3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

ПРб.4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

ПРб.5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

ПРб.6- знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

ПРб.7- сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

ПРб.8- знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе



пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

ПРб.9- сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

ПРб.10- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

ПРб.11- знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

ПРб.12- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Основы безопасности жизнедеятельности" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.

В результате освоения учебной дисциплины ОУДп.03 Основы безопасности жизнедеятельности обучающийся должен приобрести следующие общие компетенции (далее - ОК):



ОК 01. -Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. -Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. - Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины ОУДп.03 Основы безопасности жизнедеятельности обучающийся должен приобрести следующие личностные результаты (далее - ЛК):

ЛРгв 01.- гражданского воспитания:

-сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;



-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

ЛРпв 02.- патриотического воспитания:

-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

ЛРднв03.- духовно-нравственного воспитания:

-осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

ЛРэсв04.- эстетического воспитания:

-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического

творчества, спорта, труда и общественных отношений;

-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества

творческой личности;

ЛРфв05.- физического воспитания:



-сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

-потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

-активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

ЛРтв06.- трудового воспитания:

-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛРэкв07.- экологического воспитания:

-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

-расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛРцнп08.- ценности научного познания:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную

и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В результате освоения учебной дисциплины ОУДп.03 Основы безопасности жизнедеятельности обучающийся должен приобрести следующие Метапредметные результаты (далее - МР):



Овладение универсальными учебными познавательными действиями (УУПД):

МР01.УУПДблд а- базовые логические действия:

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МР01.УУПД бид б- базовые исследовательские действия:

-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками

разрешения проблем;

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,

преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

-ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

-давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

-разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия

в профессиональную среду;

-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;



- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

МР01. УУПД рси в- работа с информацией:

-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

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

-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Владение универсальными коммуникативными действиями (УКД):

МР02. УКДоб а-общение:

-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

-владеть различными способами общения и взаимодействия;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР02.УКДсд б- совместная деятельность:

-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

-выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению;

-составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;



- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Владение универсальными регулятивными действиями (УРД):

МР03.УРДсо а- самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР03.УРДск б- самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

МР03.УРДэи в - эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;



-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

МР03.УРДпсдл г- принятие себя и других людей:


-принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других людей на ошибки;

-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Особое значение учебная дисциплина основы безопасности жизнедеятельности имеет при формировании и развитии ОК и ПК

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

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

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022г. № 732



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
 - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
- б) базовые исследовательские действия:
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
 - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
 - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
 - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
 - способность их использования в познавательной и социальной практике



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;- оценивать достоверность, легитимность	<ul style="list-style-type: none">- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;- уметь применять их на практике;- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им
--	--	--



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность нравственного сознания, этического поведения;- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none">- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;- давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none">- эмпатии, включающей способность понимать	<p>отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none">- сформировать представления о роли России в современном мире; <p>угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;</p> <p>прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны</p>
--	--	--



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<ul style="list-style-type: none">- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;- идейная убежденность, готовность к служению и	<p>противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <ul style="list-style-type: none">- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в
--	--	--



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none">- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	<p>обеспечении безопасности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	<ul style="list-style-type: none">- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<ul style="list-style-type: none">- расширение опыта деятельности экологической направленности;- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	<p>чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none">- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none">- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;- потребность в физическом совершенствовании,	<ul style="list-style-type: none">- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</p>
<p>ПК³ 1.2. Использовать технологические операции по устранению неисправностей полуфабрикатных изделий на</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности 	<p>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной</p>

³ ПК указываются в соответствии с ФГОС СПО реализуемой профессии / специальности



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none">- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;- выявлять причинно-следственные связи и	<p>среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none">- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
--	---	---




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности


2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	95
в т.ч.	
Основное содержание	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	30
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
практические занятия	16
Индивидуальный проект (да/нет) **	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка*

****) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
Основное содержание				
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07	ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07, ЛРцнп08, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси,
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)</p>			<p>МР02.УКРДоб, МР02. УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл</p>
<p>Тема 1.2 Как выявить опасности развития</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	3	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>	
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/</p>	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии			
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07	
	Практическое занятие			
	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах	2		
Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в	Содержание учебного материала	3	ОК 04; ОК 07	
	Практическое занятие			
	<i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте –	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>ситуации пожара в общественном месте</p>	<p>это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)</p>			
<p>Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p>	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе</p>	<p>3</p>	<p>ОК 04; ОК 07;</p>	
		<p>2</p>		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)			
Тема 1.6 По выбору студентов	Содержание учебного материала	3	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;	
	Комбинированное занятие			
	<p><i>Понятие:</i> опасности</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><i>Правило действия:</i></p> <p><i>Алгоритм</i></p>	2		
Раздел 2 Методы оценки риска		12	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07;	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10
	Комбинированное занятие			
	<p><i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;</p> <p>- приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий</p>	2		ЛРднв03, ЛРэсв04,



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле</p>			<p>ЛРтв06, ЛРэкв07 ЛРцпп08,</p> <p>МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл</p>
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	3	ОК 04; ОК 07;	
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников</p>	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)			
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07;	
	Практическое занятие			
	<p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>	2		
Тема 2.4. Как оценить риск	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07;	
	Практическое занятие			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)</p>	<p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте</p>	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие <i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности</p>	<p>3 2</p>	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08</p>	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

		(или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков			
Тема 2.6 Как оценить реализацию ситуации, актуальной для обучающихся	Как риск для обучающихся	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07	
		Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> риск в... <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	2		
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций			12	ОК 02; ОК	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

			03; ОК 04; ОК 07; ОК 08	
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	3	ОК 02; ОК 04; ОК 07	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10 ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07, ЛРцпп08, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
	Комбинированное занятие			
	<p><i>Понятие: Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу).</i></p> <p><i>Правило: чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экибиозащитной техники и средств индивидуальной защиты</i></p> <p><i>Предметное действие: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</i></p> <p><i>Правило действия: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из</i></p>	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов			
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	3	ОК 3; ОК 04; ОК 08	
	Практическое занятие			
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)	2		
Тема 3.3 Как	Содержание учебного материала	3	ОК 04; ОК	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

защититься от опасностей на дорогах	Практическое занятие		07	
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)</p>	2		
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	3	ОК 04; ОК 07	
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и</p>	2		




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>			
<p>Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>3</p>	<p>ОК 04; ОК 07</p>	
	<p>Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p>	<p>2</p>		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

	<p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i></p>			
Раздел 4 Основы военной службы		12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08	
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	3	ОК 06; ОК 08	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2		
Тема 4.2 Основные понятия о воинской	Содержание учебного материала	3	ОК 03; ОК 06; ОК 08	
	Комбинированное занятие			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>обязанности</p>	<p><i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.</p>	<p>2</p>		<p>ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07 ЛРцнп08,</p> <p>МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл</p>
<p>Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>3</p>	<p>ОК 04; ОК 06; ОК 08</p>	
	<p>Практическое занятие</p>			
	<p><i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>3</p>	<p>ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08</p>	
	<p>Комбинированное занятие</p>			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

образовательных учреждений профессионального образования	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2		
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	3	ОК 04; ОК 06; ОК 08	
	Практическое занятие			
	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2		
Тема 4.6 Огневая подготовка.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08	
Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Практическое занятие			
	<i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб			
Раздел 5 Основы медицинских знаний		12	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7	ЛР6 01, ЛР6 02, ЛР6 03, ЛР6 04, ЛР6 05, ЛР6 06, ЛР6 07, ЛР6 08, ЛР6 09, ЛР6 10
	Комбинированное занятие <i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2		
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07	ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07 ЛРцнп08,
	Практическое занятие <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

пострадавшим при ДТП и ЧС	сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие об ДТП и ЧС на транспорте. Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте</i>			МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07	
	Практическое занятие			
	<i>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</i>	2		
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07	
	Практическое занятие			
	<i>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях. Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование.</i>	2		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.			
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08	
	Комбинированное занятие			
	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	2		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Содержание	3	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2.	
	Практическое занятие Экскурсия, фронтальная. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний строителей» «Анализ источников опасностей на разных технологических этапах строительного-монтажных работ» «Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний строителей»			
Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Содержание	3	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2.	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 09, ПР6 10 ЛРднв03, ЛРэсв04, ЛРТв06, ЛРэкв07 ЛРцнп08,
	Практическое занятие Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.			
	Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе строителя в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»			
Прикладной	Содержание	3	ОК 1; ОК	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Практическое занятие Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты		02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2.	МР01.УУПДблд, МР01.УУПДблд, МР01.УУПДрси, МР02.УКРДоб, МР02.УКДсд, МР03.УРДсо, МР03.УРДск, МР03.УРДэн, МР03.УРДпсдл
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты на стройплощадке» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности строительства в России и стране в Европе (на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах» «Разработка безопасной “бытовки” для строителей»			
	Содержание	3	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ПК 1.2.	
Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным	Практическое занятие Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>бытом военнослужащих</p>	<p>музея части. Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»</p>			
<p>Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</p>	<p>Содержание Практическое занятие Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.2.</p>	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

	<p>примерные темы проектов/исследований:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте) 			
<p>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</p>		<p>1</p>		
<p>Всего:</p>		<p>95</p>		

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования лабораторных работ, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

**Профессионально-ориентированное содержание распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль3.*



3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПХ-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения



1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

3.1. Основные печатные издания в электронном виде

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.

2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

3.2. Электронные издания

1. <http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ
2. <http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. <http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. <http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. <http://www.rostrud.gov.ru> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
9. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
10. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
11. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
12. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности



14. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
16. <http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. <http://www.garant.ru> Справочная правовая система «Гарант»
18. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
21. <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование»
22. <http://ru.wikipedia.org> Энциклопедия Википедия

3.3. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.
2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.
4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.
5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 416 с.
6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.
7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/995045>
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е



изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с.
<https://new.znaniyum.com/catalog/product/972438>

9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.

10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/1087921> (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

15. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие
Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

3.4. Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

Foxit Reader – прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).



4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с ⁴ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	- Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;	

⁴ Практико-ориентированное содержание



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

команде	Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОУД.03 Основы безопасности жизнедеятельности

<p>ПК⁵1.2. Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
---	--	--

⁵ ПК указываются в соответствии с ФГОС реализуемой профессии / специальности СПО



Министерство образования Красноярского края

КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.00 Профессиональный цикл

МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

Адаптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ.01

МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

2023

Разработал: *Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»*

Тодинова Галина Анатольевна

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий</i>

Адаптированная программа рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; – примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Тодинова Галина Анатольевна преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20



**1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий**


1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Изготовитель пищевых полуфабрикатов является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Внедрение новых федеральных образовательных стандартов является необходимостью гармонизации образования как базового института социализации и новых социально-экономических отношений уже сложившихся в России. Однако существует определенная категория обучающихся, которые имеют особые образовательные потребности и нуждаются в создании специальных условий для получения образования. Это дети с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий</i>

В соответствии с действующим федеральным «Законом об образовании в РФ», дети с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться «как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (ст. 79, п.4), но во всех случаях для них должны быть созданы специальные образовательные условия.

Вступление в силу нового закона «Об образовании в Российской Федерации» требует введения в деятельность профессионального образовательного учреждения (работающего с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья) нового направления - разработку адаптированной образовательной программы.

В связи с этим в КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» разработана адаптированная программа профессионального образования по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на основе рабочих программ профессии «Повар, кондитер», программы предмета «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» для следующих категорий, обучающихся в форме очного обучения:

- детей, имеющих задержку психического развития и потенциально сохранные возможности интеллектуального развития;
- детей, обучающихся с незначительной интеллектуальной недостаточностью в степени легкой умственной отсталости без сопутствующих отклонений в развитии.

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Повар, кондитер» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;




- создание атмосферы эмоционального комфорта;
- формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- использование вариативных форм получения профессионального образования;
- участие в образовательном процессе разных специалистов и преподавателей:
- социальный педагог;
- преподаватели общеобразовательных дисциплин;
- преподаватели специальных дисциплин;
- медсестра.

Основные принципы, заложенные в основу работы:

- Принцип творчества (программа включает в себе неиссякаемые возможности для воспитания и развития творческих способностей, обучающихся во время практических занятий);
- Принцип научности;
- Принцип доступности (учет индивидуальных особенностей);
- Принцип поэтапности (последовательность, приступая к очередному этапу, нельзя миновать предыдущий);
- Принцип динамичности (от самого простого до сложного);
- Принцип сравнений (разнообразие вариантов заданной темы, способов приготовления изделий, разнообразие сырья);
- Принцип выбора;
- Принцип сотрудничества (совместная работа со специалистами предприятий общественного питания, родителями);

Целью изучения предмета является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, по подготовке сырья, приготовлению и оформлению основных

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий</i>

мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, реализации и оценке качества готовой продукции общественного питания.

Задачи адаптированной программы профессионального образования:

Своевременное выявление обучающихся с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья.

- Определение особых образовательных потребностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- Создание условий, способствующих освоению обучающимися с ограниченными возможностями здоровья программы предмета «Технология приготовления мучных изделий».
- Создание климата психологического комфорта (доброжелательность, педагогический такт при оценивании и т.д.).
- Разработка и реализация индивидуальных учебных планов, организация индивидуальных и групповых занятий для обучающихся с выраженным нарушением в развитии.
- Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий используются различные формы и методы обучения.

Формы работы:

Учитывая особенности здоровья обучающихся с ОВЗ, при реализации данной программы применяются индивидуальные, групповые и фронтальные формы работы с обучающимися.



Индивидуальная форма работы применяется с целью оказания помощи с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.


Групповая форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют, как между собой, так и с преподавателем с целью реализации поставленных задач (в группу объединяются дети со сходными нарушениями здоровья).

Фронтальная форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны преподавателя.

Методы работы:

При обучении детей с ОВЗ работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, при этом используются следующие методы:

- **Словесные** (объяснение, беседа, рассказ...) в сочетании с наглядными и практическими методами.
- **Наглядные:** показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, фрагменты презентаций), что способствует повышению мотивации, развитию внимания, памяти.
- **Практические:** упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со Сборниками рецептов, практические занятия.
- **Частично поисковый**
- **Репродуктивный:** отработка приобретенных знаний, умений; работа по технологическим картам.
- **Методы контроля и самоконтроля:** устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями, умениями и навыками.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий</i>

- **Методы стимулирования и мотивации** учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении знаниями, умениями и навыками, практический контроль и самоконтроль.

- **Метод игры:** дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).

При обучении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья немаловажную роль играет их воспитание. Для этого применяются различные методы воспитания:

информационные методы — беседа, консультирование, использование средств массовой информации, литературы и искусства, Интернет-ресурсы, примеры из окружающей жизни, личный пример преподавателя, экскурсии, встречи;


практически-действенные методы — приучение, воспитывающие ситуации, психотехнические игры, ручной труд, изобразительная и художественная деятельность;

нетрадиционные методы — арттерапия (коррекционно-педагогическая помощь средствами искусства), ландшафтотерапия (лечение многих заболеваний воздействием красотой местности, шума моря, леса).

побудительно-оценочные методы педагогическое требование, (поощрение, осуждение, порицание, наказание).

Аттестация обучающихся:

Аттестация обучающихся с ОВЗ проводится в форме: текущей и промежуточной аттестации в соответствии с локальными нормативными актами КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» государственной итоговой аттестации в виде собеседования с предоставлением в аттестационную комиссию презентаций,

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий</i>

рефератов, фото и видеоматериалов и т.д. и выполнения практической квалификационной работы.

Для реализации адаптированной программы профессионального образования по предмету «Технология приготовления мучных изделий» администрацией КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум» осуществляется материально-техническое обеспечение образовательного процесса, а также информационное и кадровое обеспечение. В техникуме создана система доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, родителей (законных представителей) и преподавателей к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, содержащим методические пособия и рекомендации по общеобразовательной подготовке, общепрофессиональному и профессиональному циклам, наглядные пособия, мультимедийное оборудование.

Во время реализации адаптированной программы профессионального образования по предмету «Технология приготовления мучных изделий» используются здоровье сберегающие и здоровье формирующие технологии.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов из них лабораторных и практических работ 24;
 самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;
 учебной 366 часов и производственной практики 228 – часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить мучные кондитерские изделия массового спроса, производить отделку изделий, хранение и реализацию.



3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 МДК 01.02 Технология приготовления мучных изделий

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, поурочное планирование работы преподавателя	Нумерация	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			
				Максимальная нагрузка обучающихся (час)	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка	Лабораторно-практические занятия
1			2	3	4	5	6
МДК.01.02. Технология приготовления мучных изделий				114	38	76	24
			3 семестр		10	42	16
Тема			Содержание учебного материала				
Тема 1.1. Технологические процессы и операции по подготовке сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских		1.	ПР.1. Организация рабочих места кондитера. ТБ. Санитарные нормы				1
			Самостоятельная работа: Выписать в тетрадь правила техники безопасности при работе : со взбивалкой, тестомесом, раскаточной машиной		4		
		2.	Значение кондитерских изделий в питании.			1	
		3.	Виды сырья. Подготовка сырья к производству.			1	
Тема 1.2. Технологический процесс изготовления и отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста		4.	Классификация мучных кондитерских изделий.			1	
		5.	Технология приготовления фаршей для мучных изделий			1	
		6.	Технология приготовления фаршей для мучных изделий				
		7.	Правила приготовления и начинок для мучных изделий				
		8.	Сиропы – сахарные Помада основная.			1	



	9.	Фруктовая начинка, желе.			1	
	10.	Процессы происходящие при замесе теста.			1	
	11.	Правила приготовления дрожжевого безопарного теста.			1	
		Самостоятельная работа: Составить схему приготовления дрожжевого безопарного теста	2			
	12.	Правила приготовления дрожжевого опарного теста.				
	13.	Разделка, расстойка и отделка сформованных изделий			1	
	14.	Виды мучных изделий из дрожжевого теста			1	
	15.	Виды мучных изделий из дрожжевого теста				
	16.	Сдобные изделия из дрожжевого теста				
	17.	ПР. 2. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	18.	ПР. 3. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	19.	ПР. 4. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	20.	ПР.5. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	21.	ПР.6. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	22.	ПР.7. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	23.	ПР.8. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	24.	ПР.9. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него.				1
	25.	Правила приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.			1	
Тема 1.3.	26.	Технология приготовления			1	



Технологический процесс изготовления и отделки мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста		песочного теста. Ассортимент изделий из него.				
	27.	Технология приготовления изделий из песочного теста			1	
		Самостоятельная работа: Составить схему приготовления полоски песочной с повидлом.		2		
	28.	ПР.10. Изготовление изделий из песочного теста				1
	29.	ПР.11. Изготовление изделий из песочного теста				1
	30.	ПР.12. Изготовление изделий из песочного теста				1
	31.	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.			1	
	32.	Технология приготовления пряничного теста.			1	
	33.	Ассортимент изделий из пряничного теста			1	
	34.	ПР.13. Изготовление пряничных изделий				1
	35.	ПР.14. Изготовление пряничных изделий				1
	36.	Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитного теста.			1	
	37.	Ассортимент изделий из бисквитного теста.			1	
	38.	ПР.15. Изготовление простых изделий из бисквитного теста				1
	39.	ПР.16. Изготовление простых изделий из бисквитного теста				1
	40.	Характеристика и технология приготовления заварного теста.			1	
		Самостоятельная работа: Составить схему приготовления заварного теста		2		
	41.	Ассортимент изделий из заварного теста.			1	
	42.	Контрольная работа				
		4 семестр		28	34	8
	43.	Характеристика и технология приготовления и выпечки сдобного пресного теста			1	
	44.	Ассортимент изделий из сдобного пресного теста			1	



		45.	Характеристика и технология приготовления и выпечки слоеного пресного теста			1	
		46.	Ассортимент изделий из слоеного пресного теста			1	
		47.	Технология приготовления и ассортимент изделий из воздушно-орехового теста.			1	
		48.	Приготовление и рецептура изделий из миндального теста			1	
		49.	ПР.17. Изготовление изделий из воздушного теста				1
		50.	ПР.18. Изготовление изделий из воздушного теста				1
		51.	ПР.19. Изготовление изделий из воздушного теста				1
		52.	Технология приготовления масляных кремов			1	
		53.	Технология приготовления масляных кремов			1	
		54.	Технология приготовления белковых кремов			1	
		55.	Технология приготовления белковых кремов			1	
		56.	Технология приготовления кремов на основе сливок, сметаны.			1	
		57.	Творожные кремы			1	
		58.	Ассортимент разнообразных видов кремов			1	
			Самостоятельная работа: 1. Составить схему приготовления масляного крема «Новый» 2. Составить схему приготовления крема заварного		2 2		
		59.	ПР.20. Украшения изделий кремом				1
		60.	Виды посыпок для украшения кондитерских изделий.			1	
		61.	Украшения из мастики и марципана			1	
		62.	ПР.21. Лепка				1
		63.	ПР.22. Лепка				1
			Самостоятельная работа: 1.подготовить фигурки животных из пластилина. 2.Подготовить композицию цветов из пластилина		5 5		
		64.	Характеристика пирожных и			1	



			требования к ним				
		65.	Ассортимент бисквитных пирожных			1	
		66.	Ассортимент песочных пирожных			1	
		67.	Ассортимент комбинированных пирожных			1	
		68.	Ассортимент других видов пирожных			1	
		69.	Характеристика тортов.			1	
			Самостоятельная работа: Составить схему классификации тортов		2		
		70.	Ассортимент и приготовление бисквитных тортов массового спроса			1	
		71.	Ассортимент и приготовление песочных тортов массового спроса			1	
		72.	ПР.23. Рисование				1
		73.	ПР.24. Рисование				1
			Самостоятельная работа: 1.Подготовить рисунки орнаментов для украшения тортов 2.Подготовить рисунки пирожных по указанию преподавателя с использованием цветных карандашей 3. Подготовить рисунок торта на выбор с использованием цветных карандашей		4 4 4		
		74.	Урок повторения и закрепления дисциплины			1	
		75.	Урок повторения и закрепления дисциплины			1	
		76.	Контрольная работа			1	

3.2.1. Тематическое планирование по учебной и производственной практике

ПМ. 01. МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

Учебная практика МДК.01.02. Комплексные работы по темам Технологии	Темы	Содержание практики	Объем часов	Время учебного занятия	Формируемые умения, знания, практический опыт



приготовлени я мучных изделий					
			366		
		3 семестр	168		
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	1. ТБ, ознакомление с лабораторией.	1. подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста. 3.Отделка готовых изделий. 4.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации.	6		иметь практическ ий опыт: приготовле ния теста, разделки, расстойки, формовки изделий
	2. Приготовление теста. Приготовление булочных изделий	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого опарного теста. 3.Отделка готовых изделий. 4.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации.	6		иметь практическ ий опыт: приготовле ния теста, разделки, расстойки, формовки изделий
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	3. Приготовление теста, фаршей. Приготовление пирожков печеных	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого опарного теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации.	6		иметь практическ ий опыт: приготовле ния теста, разделки, расстойки, формовки изделий. Приготовле ния фаршей
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	4. Приготовление теста, фаршей. Приготовление жареных изделий	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и жарка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	5. Приготовление теста, фаршей. Приготовление	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста.	6	6	



	пирогов, кулебяк.	3. приготовление фаршей 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	6. Приготовление теста, фаршей. Приготовление ватрушек, расстегаев.	1. Первичная обработка и подготовка сырья. 2. Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6	6	
	7. Приготовление теста, фаршей. Приготовление жареных изделий	1. Первичная обработка и подготовка сырья. 2. Замес, расстойка, разделка и жарка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	8. Приготовление теста, начинок. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.	1. Первичная обработка и подготовка сырья. 2. Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6	6	
	9. Приготовление теста, начинок. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.	1. Первичная обработка и подготовка сырья. 2. Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществлен	10.	1. Первичная обработка и подготовка	6		



ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	Приготовление сдобных изделий из дрожжевого теста	сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	11. Приготовление теста. Приготовление булочных изделий	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого опарного теста. 3.Отделка готовых изделий. 4.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации.			
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого теста	12. Приготовление сдобных изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	13. Приготовление кексов из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из бездрожжево	14.Приготовле ние изделий из вафельного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		



го теста	15. Приготовление изделий из пряничного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	16. Приготовление изделий из пряничного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	17. Приготовление изделий из пресного сдобного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	18. Приготовление изделий из пресного сдобного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	19. Приготовление изделий из песочного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществление	20. Приготовление	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста.	6		



технологический процесс приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	изделий из песочного теста	3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	21. Приготовление изделий из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	22. Приготовление изделий из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	23. Приготовление изделий из збисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	24. Приготовление изделий из заварного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	25. Приготовление изделий из заварного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов	6		



		4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	26. Приготовление изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабриката	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	27. Приготовление изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабриката	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста	28. зачет	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
		4 семестр	198		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление изделий из дрожжевого теста, начинок и отделочных материалов	29. Техника безопасности. Охрана труда. Санитарные нормы и правила при работе в кондитерском и кулинарном цехах	1. ознакомление с рабочим местом. 2. ознакомление с ТБ, ОХ, СП. 3 Тестирование	6		



Осуществлен ие технологического процесса приготовления и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, начинок и отделочных материалов	30. Приготовление изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	31. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществлен ие технологического процесса приготовления и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, начинок и отделочных материалов	32. Приготовление изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
	33. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации	6		
Осуществлен ие технологического процесса приготовления и оформление изделий из дрожжевого и	34. Приготовление изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и	6		



бездрожжево го теста, начинок и отделочных материалов	35. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	условий хранения и реализации 1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжево го теста, начинок и отделочных материалов	36. Приготовление изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжево го теста, начинок и отделочных материалов	37. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжево го теста, начинок и отделочных материалов	38. Приготовление изделий из дрожжевого теста	1.Первичная обработка и подготовка сырья. 2.Замес, расстойка, разделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. приготовление фаршей 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		
Осуществлен ие технологичес кого процесса приготовлени я и оформление изделий из дрожжевого и бездрожжево го теста, начинок и отделочных материалов	39. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и			



		условий хранения и реализации			
Осуществление технологического процесса приготовления и оформление пирожных массового спроса	40. Приготовление , отделочных п/ф, простых пирожных из бисквитного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	41. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из бисквитного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	42. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из бисквитного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	43. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из песочного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	44. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из песочного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	45.	1.Подготовка сырья.			



	Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из заварного теста	2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	46. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из заварного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	47. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из воздушного теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	48. Приготовление отделочных п/ф, простых пирожных из белково-орехового теста	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	49.Подготовка выпечных и отделочных п/ф для приготовления бисквитных тортов	1.Подготовка сырья. 2. приготовление выпечных п/ф 3. приготовление отделочных п/ф			
	50. Приготовление простых тортов из бисквита	1. Подготовка п/ф к изготовлению тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	51.	1. Подготовка п/ф к изготовлению			



	Приготовление простых тортов из бисквита	тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	52. Подготовка выпечных и отделочных п/ф для приготовления песочных тортов	1. Подготовка сырья. 2. приготовление выпечных п/ф 3. приготовление отделочных п/ф			
	53. Приготовление простых тортов из песочного п/ф	1. Подготовка п/ф к изготовлению тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	54. Приготовление простых тортов из песочного п/ф	1. Подготовка п/ф к изготовлению тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	55. Подготовка выпечных и отделочных п/ф для приготовления заварных тортов	1. Подготовка сырья. 2. приготовление выпечных п/ф 3. приготовление отделочных п/ф			
	56. Приготовление простых тортов из заварного п/ф	1. Подготовка п/ф к изготовлению тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	57. Подготовка выпечных и отделочных п/ф для приготовления белковых тортов	1. Подготовка сырья. 2. приготовление выпечных п/ф 3. приготовление отделочных п/ф			
	58. Приготовление простых тортов из белкового п/ф	1. Подготовка п/ф к изготовлению тортов 2. Сборка тортов 3. Отделка тортов			
	59. Изготовление кондитерских	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и			



	изделий массового спроса	отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	60. Изготовление кондитерских изделий массового спроса	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	61.Дифференцированный зачет	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
		Итого 2 курс 366 часов			
		Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета			
Производственная практика МДК.01.02. Комплексные работы по темам Технология приготовления мучных изделий	Темы	Содержание практики	Объем часов	Время учебного занятия	Формируемые умения, знания, практический опыт
		4 семестр	228		
Осуществление комплексных работ, ведение технологического процесса подготовки	1. Техника безопасности. Охрана труда. Санитарные нормы и правила при работе в кондитерском	1. ознакомление с рабочим местом. 2. ознакомление с ТБ, ОХ, СП. 3 Тестирование		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления п/ф для



сырья, приготовления выпечных изделий, выпечных п/ф, отделочных п/ф и готовых мучных кондитерских изделий массового спроса.	и кулинарном цехах				производства мучных кондитерских изделий
	2. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	3. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	4. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	5. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
6. Изготовление кондитерских изделий массового	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий		6		



	спроса из дрожжевого теста	5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	7. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	8. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	9. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	10. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	11. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из дрожжевого	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и		6	



	теста	реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	12. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из сдобного пресного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	13. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из сдобного пресного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	14. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из сдобного пресного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	15. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	16. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	



	17. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	18. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из бисквитного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	19. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из песочного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	20. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из песочного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	21. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из песочного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	22. Изготовление	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста.		6	



	кондитерских изделий массового спроса из заварного теста	3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	23. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из заварного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	24. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из заварного теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных материалов 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	25. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из белкового теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	26. Изготовление кондитерских изделий массового спроса из белкового теста	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	27. Изготовление пирожных массового	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф		6	



	спроса из бисквитного п/ф	4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	28. Изготовление пирожных массового спроса из бисквитного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	29. Изготовление пирожных массового спроса из песочного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	30. Изготовление пирожных массового спроса из заварного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	31. Изготовление тортов массового спроса из бисквитного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	32.Изготовление тортов массового спроса бисквитного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий.		6	



		6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации			
	33. Изготовление тортов массового спроса из песочного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	34. Изготовление тортов массового спроса из песочного п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	35. Изготовление тортов массового спроса из белкового п/ф	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	36. Изготовление комбинированных пирожных массового спроса	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
	37. Изготовление комбинированных пирожных массового спроса	1.Подготовка сырья. 2.Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4.формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6.Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и		6	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.02. Технология приготовления мучных изделий

		условий хранения и реализации			
	38. Дифференцированный зачет	1. Подготовка сырья. 2. Замес теста. 3. приготовление начинок и отделочных п/ф 4. формовка изделий 5. Отделка готовых изделий. 6. Подготовка к хранению и реализации с соблюдением режимов и условий хранения и реализации		6	
		ИТОГО 228 часов			

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



Содержание учебной программы предмета «Технология приготовления мучных изделий».

1. Введение:

Должен знать: Роль кондитера, в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Задачи содержание предмета «Технология приготовления мучных изделий», связь с другими предметами.

Нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания

Должен уметь: Пользоваться Сборником рецептов блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

Ознакомление с квалификационными характеристиками и программами обучения по профессиям.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Должен знать: основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины пожаров на предприятиях.

Должен уметь: оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии (проводит работник соответствующей службы). Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема3.

Подготовка кондитерского сырья к производству



Должен знать: ассортимент, пищевую ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Должен уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
Тема.4

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Замес теста и способы его разрыхления.

Должен знать: правила замеса теста, его особенности, виды разрыхлителей, их использование.

Должен уметь: правильно замешивать тесто, использовать для этого необходимые разрыхлители, исправлять возможные дефекты при замесе теста.

Тема 5. Дрожжевое тесто и изделия из него.

Должен знать: виды дрожжевого теста, особенности замеса и дальнейшего использования для определённых изделий.

Должен уметь: правильно замешивать опарное и безопарное тесто, исправлять по необходимости и не допускать возможные дефекты,
Темаб.

Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него

Должен знать: виды бездрожжевого теста, особенности замеса полуфабрикатов из разных видов теста, температурный режим выпечки изделий из бездрожжевого теста

Должен уметь: правильно замешивать разные виды теста, исправлять по необходимости и не допускать возможные дефекты при выпечке полуфабрикатов и изделий из бездрожжевого теста.

Тема 7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Должен знать: ассортимент отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления и их дальнейшее использование при отделке изделий.

Должен уметь: приготавливать отделочные полуфабрикаты, умело использовать их при отделке мучных, кондитерских изделий.

Тема 8. Пирожные и торты.

Должен знать: ассортимент пирожных и тортов, правила хранения и транспортировки, технологию приготовления, требования к качеству готовых изделий, условия и сроки хранения.

Должен уметь: готовить простые пирожные и торты, оформлять, соблюдать требования к качеству, упаковывать, правильно хранить

Условия реализации адаптированной программы профессионального образования.



3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация адаптированной программы профессионального образования по предмету «Технология приготовления мучных изделий» предполагает наличие **учебного кабинета и учебного кулинарного цеха.**

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков по технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- презентации по темам
- Технические средства обучения кабинета:
- ПК;
- Мультимедийная установка;

Оборудование учебного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара; шаблоны, формы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Издание одиннадцатое. Санкт-Петербург. «Профи». 2009.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

Учебная литература:

1. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». Учебник. М. «Академия». 2014.



2. А.Л. Радченко «Организация производства на предприятии общественного питания» Ростов на Дону. Изд. «Феникс» 2005 г.
3. Л.Г. Шатун М. «технология приготовления пищи» .2006 г
4. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М. Изд. «Академия» 2016г.
5. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение организация общественного питания и охрана труда». «Академия». М. 2015.
6. Г.Г. Дубцов «Товароведение продовольственных товаров». «Академия». М.2014г.
7. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. «Академия». М.2016г.
8. Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», про. Образование

Дополнительная литература:

1. Т. Дервянко «Украшение блюд»
2. Г.Линде и Х.Кноблех, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
3. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Периодическая печать:

Журнал «Гастроном»

Журнал «Питание и общество»

Журнал «Школа гастронома»

Интернет ресурсы:

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru>recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

[http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru). Кулинарный портал

[http:// rovary.ru](http://rovary.ru) Кулинарный портал

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) Главный портал гостеприимства и питания



Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
МДК 01.01 Кулинария
ОП.00 Профессиональный цикл
12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «31» августа 2023 г.
Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 МДК 01.01 Кулинария

2023

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------	----------------------------	--------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.01 Кулинария

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; –
примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Алдиева Татьяна Игоревна преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.01 Кулинария

СОДЕРЖАНИЕ



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.01 Кулинария

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	49

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ



ПОЛУФАБРИКАТОВ МДК 01.01. КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Изготовитель пищевых полуфабрикатов является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

Знать:

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства, транспортировка и реализация кулинарной продукции.
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность продуктов.
- требования к качеству продуктов
- условия и сроки хранения сырья
- кулинарные свойства продуктов



- основные принципы технологии, способы и приемы кулинарной обработки
-классификация, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции ограниченного ассортимента.

Уметь:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу, производству и реализации готовой продукции
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
- определять качество сырья и готовой продукции
- пользоваться нормативной документацией
- обеспечивать последовательность и соблюдение технологических процессов.
- готовить достаточный ассортимент полуфабрикатов
- готовить ограниченный ассортимент кулинарной продукции, оценивать ее качество
- отбирать необходимое оборудование и эксплуатировать его с соблюдением правил безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов из них лабораторных и практических работ 88;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной 858 часов и производственной практики 408 –часов.



2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов; готовить и оформлять блюда из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 МДК 01.01 Кулинария

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, поурочное планирование работы преподавателя	Нумерация	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			
				Максимальная нагрузка обучающихся (час)	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка	Лабораторно-практические занятия
1		2		3	4	5	6
МДК.01.01. Кулинария					90	180	88
			1 семестр		7	135	
Тема 1. Введение в предмет.			Содержание учебного материала				
	1.		Введение в предмет.			1	
Тема 2. Охрана труда и пожарной безопасности							
	2.		Понятия охраны труда и техники безопасности			1	
	3.		Виды инструктажей по технике безопасности			1	



	4.		Практическая работа № 1 Решение ситуационных задач				1
			Самостоятельная работа: Составить инструкцию по ТБ для учебного кулинарного цеха.		5		
Тема 3. Механичес кая кулинарна я обработка овощей и грибов.							
	5.		Обработка клубнеплодов, формы нарезки.			1	
	6.		Обработка корнеплодов, формы нарезки.			1	
	7.		Обработка капустных овощей			1	
	8.		ПР №2 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	9.		ПР №3 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	10.		ПР №4 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	11.		ПР №5 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	12.		ПР №6 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	13.		ПР №7 Нарезка клубнеплодов и корнеплодов				1
	14.		Обработка томатных овощей			1	
	15.		Обработка плодовых , салатных и десертных овощей, формы нарезки.			1	
	16.		Обработка салатных и десертных овощей			1	
	17.		Правила и формы нарезки овощей			1	
	18.		Правила и формы нарезки овощей			1	
	19.		Полуфабрикаты из овощей.			1	
	20.		Полуфабрикаты из овощей.			1	
	21.		Подготовка овощей к фаршированию			1	
	22.		ПР №8 обработка и нарезка овощей				1
	23.		ПР №9 Нарезка разных овощей				1
	24.		ПР №10 нарезка разных овощей				1
	25.		Обработка грибов.			1	
	26.		Обработка консервированных овощей.			1	



	27.		Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из овощей			1	
			Самостоятельная работа: 1. Заполнить таблицу нарезки овощей 2. Составить таблицу соответствия нарезки овощей блюдам 3. Составить таблицу сроков хранения овощных п/ф	4 4 4			
Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы.							
	28.		Химический состав и пищевая ценность рыбы.			1	
	29.		Виды рыб и их использование			1	
	30.		Механическая обработка рыбы: частичковых пород,			1	
	31.		Механическая обработка рыбы: бесчешуйчатой рыбы, некоторых видов рыб.			1	
	32.		ПР № 11 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	33.		ПР №12 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	34.		ПР № 13 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	35.		ПР № 14 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	36.		ПР №15 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	37.		ПР № 16 Обработка рыбы, приготовление п/ф				1
	38.		Обработка рыбы осетровых пород			1	
	39.		Приготовление рыбных полуфабрикатов.			1	
	40.		Приготовление рыбных полуфабрикатов.			1	
	41.		Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.			1	



	42.		Подготовка рыбы к фаршированию.			1	
	43.		ПР № 17 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	44.		ПР №18 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	45.		ПР № 19 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	46.		ПР №20 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	47.		ПР № 21 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	48.		ПР №22 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	49.		Морепродукты, пищевая ценность, обработка.			1	
	50.		Морепродукты, пищевая ценность, обработка.			1	
			Самостоятельная работа: <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить таблицу семейств рыб 2. Составить схему обработки чешуйчатой рыбы до полного филе 3. Составить схему приготовления рыбной котлетной массы 		4 4 4		
Тема 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы.							
	51.		Пищевая ценность мяса. Виды волокон,			1	
	52.		Разделка и обвалка говяжьей полутуши.			1	
	53.		Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.			1	
	54.		Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.			1	
	55.		Разделка и обвалка свиной и бараньей туш.			1	



	56.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.			1	
	57.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.			1	
	58.	ПРН [№] 23 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	59.	ПР [№] 24 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	60.	ПР [№] 25 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	61.	ПР [№] 26 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	62.	ПР [№] 27 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	63.	ПР [№] 28 Обработка мяса , приготовление п/ф				1
	64.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы			1	
	65.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.			1	
	66.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.			1	
	67.	ПР [№] 29 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	68.	ПР [№] 30 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	69.	ПР [№] 31 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	70.	ПР [№] 32 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	71.	ПР [№] 33 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	72.	ПР [№] 34 Рубленая и котлетная масса. П/ф из нее.				1
	73.	Виды субпродуктов			1	
	74.	Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из них			1	
	75.	Обработка с/х птицы			1	
	76.	Полуфабрикаты из птицы			1	
	77.	Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из них			1	
	78.	Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.			1	
	79.	Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.			1	



	80.		ПР № 35 Итоговая работа по главе.				1
			Самостоятельная работа: 1. Зарисовать схему разделки говяжьей полутуши 2. Зарисовать схему разделки свиной полутуши 3. Зарисовать схему разделки бараньей полутуши 4. Составить таблицу видов натуральных п/ф	2 2 2 3			
Тема 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов							
	81.		Способы тепловой обработки продуктов.			1	
	82.		Варка и ее производные.			1	
	83.		Жарка и ее производные			1	
	84.		Комбинированные способы тепловой обработки.			1	
	85.		Вспомогательные способы тепловой обработки.			1	
	86.		ПР № 36 Итоговая контрольная работа по главе				1
			Самостоятельная работа: 1. Составить таблицу тепловой обработки продуктов	3			
Тема 7. Супы.							
	87.		Ассортимент и классификация супов.			1	
	88.		Приготовление бульонов.			1	
	89.		Заправочные супы. Щи. Борщи. Технология приготовления, правила подачи			1	
	90.		ПР №37 Приготовление заправочных супов				1
	91.		ПР №38 Приготовление заправочных супов				1
	92.		ПР №39 Приготовление заправочных супов				1
	93.		ПР №40 Приготовление заправочных супов				1



	94.		ПР №41 Приготовление заправочных супов				1
	95.		ПР №42 Приготовление заправочных супов				1
	96.		Рассольники. Солянки. Технология приготовления, правила подачи			1	
	97.		Супы картофельные. Супы с крупами. Супы молочные. Технология приготовления, правила подачи.			1	
	98.		ПР № 43 Приготовление супов				1
	99.		ПР № 44 Приготовление супов				1
	100.		ПР № 45 Приготовление супов				1
	101.		ПР № 46 Приготовление супов				1
	102.		ПР № 47 Приготовление супов				1
	103.		ПР № 48 Приготовление супов				1
	104.		Супы-пюре. Прозрачные супы. Технология приготовления, правила подач			1	
	105.		Сладкие супы. Холодные супы. Требования к качеству супов.			1	
	106.		ПР 49 Итоговая контрольная работа по главе.				1
			Самостоятельная работа: 1. Заполнить таблицу Виды щей 2. Заполнить таблицу Виды борщей 3. Заполнить таблицу Виды рассольников 4. Заполнить таблицу Виды солянок		3 3 3 3		
Тема 8. Соусы.							
	107.		Классификация соусов. Приготовление пассировок.			1	
	108.		Соусы мясные и рыбные. Красные, белые. Ассортимент. Технология приготовления, правила подачи.			1	
	109.		Соусы молочные, сметанные. Технология приготовления, правила подачи.			1	
	110.		Яично-масляные смеси. Технология приготовления, правила подачи.			1	
	111.		Масляные смеси. Холодные соусы. Сладкие соусы. Технология приготовления, правила подачи.			1	



	112.		ПРН№50 Приготовление соусов				1
	113.		ПРН№51 Приготовление соусов				1
	114.		ПРН№52 Приготовление соусов				1
	115.		ПРН№53 Приготовление соусов				1
	116.		ПРН№54 Приготовление соусов				1
	117.		ПРН№55 Приготовление соусов				1
	118.		ПРН № 56 Итоговая контрольная работа по главе.				1
			Самостоятельная работа: 1. Составить схему классификации соусов		3		
Тема 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.							
	119.		Особенности химического состава. Подготовка круп, бобовых, макаронных к варке.			1	
	120.		ПРН №57 Каши, блюда из каш. Технология приготовления, требования к качеству.				1
	121.		ПРН №58 Каши, блюда из каш. Технология приготовления, требования к качеству.				1
	122.		Блюда из бобовых. Технология приготовления, требования к качеству			1	
	123.		Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления, требования к качеству.			1	
	124.		ПРН №59 Итоговая контрольная работа по главе.				1
			Самостоятельная работа: 1. Составить схему приготовления каши молочной 2. Составить схему приготовления запеканки рисово-творожной		3 3		
Тема 10. Блюда и гарниры							



из овощей.							
	125.		Особенности химического состава овощей. Процессы, происходящие при обработке.			1	
	126.		Блюда и гарниры из вареных овощей. Технология приготовления, требования к качеству.			1	
	127.		Блюда и гарниры из припущенных и жареных овощей. Технология приготовления, требования к качеству.			1	
	128.		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Технология приготовления блюд, требования к качеству.			1	
	129.		ПР № 60 Блюда и гарниры из запеченных овощей. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	130.		ПР № 61. Блюда из грибов. Требования к качеству и сроки хранения блюд из овощей				1
	131.		ПР № 62 Блюда из полуфабрикатов.				1
	132.		ПР № 63 Итоговая контрольная работа по главе.				1
Тема 11. Блюда из рыбы.							
	133.		Особенности химического состава рыбы. Особенности приготовления рыбных блюд.			1	
	134.		ПР № 64 Рыба отварная. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	135.		ПР № 65 Дифференцированный зачет				1
			1 семестр: теоретических занятий – 70, практических – 65, самостоятельных - 62				
2 семестр	136.		Рыба припущенная. Технология приготовления блюд, требования к качеству.			1	
	137.		Рыба жареная. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	



	138.	ПР № 66 Блюда из рыбы запеченной.				1
	139.	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд, требования к качеству.			1	
	140.	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	141.	Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.			1	
	142.	ПР № 67. Итоговая контрольная работа по главе				1
		Самостоятельная работа: Изучить рецептуры блюд по предоставленным инструкционным картам.		3		
Тема 12. Мясные блюда.						
	143.	Изменения, происходящие в мясе в процессе механической и тепловой обработки.			1	
	144.	Варка мясных продуктов.			1	
	145.	ПР № 68. Жарка мяса. Способы, ассортимент блюд. Технология приготовления блюд, требования к качеству.				1
	146.	Тушеные мясные блюда. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	147.	Запеченные мясные блюда. Технология приготовления блюд, требования к качеству.			1	
	148.	ПР № 69. Блюда из рубленого мяса. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	149.	ПР № 70. Блюда из мясной котлетной массы. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	150.	Блюда из субпродуктов.			1	1
	151.	Блюда их мяса диких животных.			1	
	152.	Требование к качеству блюд из мяса. Сроки хранения.			1	
	153.	ПР №71 Итоговая контрольная работа по главе.				1



	154.	Блюда их с/х птицы отварные. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	155.	Жареная с/х птица и дичь. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	156.	ПР № 72 Тушеные блюда из птицы, требования к качеству				1
	157.	ПР № 73 Требование к качеству блюд из с/х птицы и дичи. Сроки хранения.				1
	158.	ПР №74 контрольная работа				1
		Самостоятельная работа: 1. Изучить инструкционные карты блюд 2. Составить схемы приготовления блюд		3 2		
Тема 13. Блюда из яиц и творога.						
	159.	Яйцо и яйцепродукты. Подготовка к приготовлению.			1	
	160.	ПР № 75 Блюда из яиц. Технология приготовления требование к качеству.				1
	161.	ПР № 76 Блюда из творога. Технология приготовления требование к качеству.				1
	162.	ПР № 77 Требование к качеству. Сроки хранения.				1
	163.	ПР № 78 Итоговая контрольная работа по главе				1
		Самостоятельная работа: 1. Используя Интернет-ресурсы найти рецептуры праздничных блюд из яиц. 2. Используя Интернет-ресурсы найти рецептуры детских блюд из творога		3 3		
Тема 14. Холодные блюда и закуска.						
	164.	Холодные закуска. Подготовка продуктов перед приготовлением.			1	



	165.	ПР № 79. Бутерброды. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	166.	Пр № 80 Салаты. Винегреты. Технология приготовления блюд, требования к качеству				1
	167.	Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	168.	Рыбные блюда и закуски. Технология приготовления блюд, требования к качеству			1	
	169.	Мясные блюда и закуски.			1	
	170.	ПР № 81 Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки хранения.				1
	171.	ПР № 82 Итоговая контрольная работа по главе.				1
Тема 15. Холодные и горячие напитки						
	172.	ПР № 83 Приготовление компотов. Холодных напитков				1
	173.	ПР № 84 Горячие напитки. Приготовление и подача.				1
		Самостоятельная работа: 1. Изучить рецептуры по инструкционным картам 2. Используя Интернет-ресурсы найти рецептуры праздничных салатов		3 3		
Тема 16. Блюда из теста						
	174.	Классификация изделий из теста. Подготовка продуктов к производству.			1	
	175.	Технология приготовления фаршей и начинок				
	176.	Технология приготовления блюд из теста.			1	
	177.	ПР № 85 Технология приготовления пельменей, вареников.				1
	178.	ПР № 86 Блины, оладьи, блинчики				1
	179.	ПР № 87 Бракераж готовой				1



			продукции.				
	180.		ПР № 88 Контрольная работа				1
			Самостоятельная работа: 1. Изучить рецептуры по инструкционным картам 2. Подготовить презентацию блюда на выбор.		2 6		
			2 семестр: теоретических занятий - 21 , практических – 24, самостоятельных - 28				

3.2.1. Тематическое планирование по учебной и производственной практике ПМ. 01. МДК 01.01. Кулинария

Учебная практика МДК.01.01. Комплексные работы по темам Кулинария	Темы	Содержание практики	Объем часов	Время учебного занятия	Формируемые умения, знания, практический опыт
			204	1 семестр	
Осуществление технологического процесса подготовки овощей, приготовления п/ф и блюд из овощей и грибов	1. ТБ, ознакомление с лабораторией. Очистка овощей, нарезка простыми и сложными способами	1. ТБ. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд, приготовление п/ф 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6		иметь практический опыт: подготовк и овощного сырья и приготовления п/ф
	2. ознакомление с лабораторией. Очистка	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд, приготовление п/ф	6		иметь практический опыт: подготовк



	овощей, нарезка простыми и сложными способами	<ol style="list-style-type: none"> Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. 			и овощного сырья и приготовления п/ф
	3. ознакомление с лабораторией. Очистка овощей, нарезка простыми и сложными способами	<ol style="list-style-type: none"> Первичная обработка овощей. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. 	6		иметь практический опыт: подготовк и овощного сырья и приготовления п/ф
	4. ТБ. Приготовление и оформление простых блюд из жареных овощей.	<ol style="list-style-type: none"> Первичная обработка овощей. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. 	6		иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	5. Приготовление и оформление простых блюд из жареных овощей.	<ol style="list-style-type: none"> Первичная обработка овощей. Подготовка, нарезка овощей к приготовлению блюд Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. 	6	6	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из овощей и грибов	6. Приготовление простых блюд из тушеных овощей.	<ol style="list-style-type: none"> Первичная обработка овощей. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. 	6	6	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	7. Приготовление простых блюд	<ol style="list-style-type: none"> Первичная обработка овощей. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд Приготовление и оформление 	6		иметь практический опыт: подготовк



	из тушеных овощей.	блюды и гарниры из тушеных овощей 4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 5. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	8. Приготовление простых блюд из запеченных овощей.	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд 3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных овощей 4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	6	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	9. Приготовление простых блюд из запеченных овощей.	5. Первичная обработка овощей. 6. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд 7. Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных овощей 8. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 1. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6		иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	10. Приготовление фаршированных блюд из овощей	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка овощей к фаршированию 3. Приготовление и оформление фаршированных овощей 4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6		
	11. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов	1.Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2.Обвалка и жиловка подготовленных туш 3.Изготовление полуфабрикатов 4.Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6		иметь практический опыт: подготовк и мясного сырья к производству и приготовления мясных



					п/ф
	12. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов	1. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. Изготовление полуфабрикатов 4. Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6		иметь практический опыт: подготовки и мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	13. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов в 2.11	1. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. Изготовление полуфабрикатов 4. Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6		иметь практический опыт: подготовки и мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	14. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов в 3.11	1. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. Изготовление полуфабрикатов 4. Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6		
	15. Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса и мясопродуктов 5.11	1. подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки и мясного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из отварного мяса
	16. Приготовление и отпуск жареных блюд из мяса и мясопродуктов	1. подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой	6		иметь практический опыт: подготовки и мясного сырья к производ



	6.11	продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			тву и приготовления п/ф и блюд из жареного мяса
	17. Приготовление и отпуск тушеных блюд из мяса и мясопродуктов 16.11.	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовк и мясного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из тушеного мяса
	18. Приготовление и отпуск запеченных блюд из мяса и мясопродуктов 17.11.	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовк и мясного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из запеченого мяса
	19. Механическая обработка домашней птицы. Приготовление полуфабриката в. 18.11.	1. Первичная обработка птицы 2.Изготовление полуфабрикатов 3.Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6		иметь практический опыт: подготовк и сельскохозяйственной птицы к производству , приготовления п/ф
	20. Приготовление и отпуск блюд из птицы. 1.12.	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6		иметь практический опыт: подготовк и сельскохозяйственной птицы к



		4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			производству , приготовления п/ф и блюд из птицы
	21.ТБ. Подготовка продуктов и приготовление блюд из круп 8-9.12	1.подготовка к тепловой обработке сырья. 2. Приготовление, оформление и подача каш по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп
	22. ТБ. Подготовка продуктов и приготовление блюд из круп 8-9.12	1.подготовка к тепловой обработке сырья. 2. Приготовление, оформление и подача блюд из каш по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп
	23. ТБ. Подготовка продуктов и приготовление блюд из макаронных изделий	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий
	24. ТБ. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов



		4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			
	25. ТБ. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов
	26. ТБ. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов
	27. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов
	28. . Подготовка продуктов и приготовление соусов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		



	29. Подготовка продуктов и приготовление соусов	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления соусов
	30. Подготовка продуктов и приготовление блюд из бобовых	1. ТБ. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления блюд из бобовых изделия
	31. . ТБ. Подготовка продуктов и приготовление блюд из рыбы	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления п/ф из рыбы
	32. Подготовка продуктов и приготовление блюд из рыбы	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	33. Подготовка продуктов и приготовление	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и	6		иметь практический опыт:



	блюд из рыбы	подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	34. Зачетная работа	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6		иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
		Итого 1 семестр 204 часа			
		2 Семестр:			
Учебная практика МДК.01.01. Комплексные работы по темам Кулинария	1.ТБ. Приготовление п/ф из рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6	15.01	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	2. Приготовление	1.подготовка к тепловой обработке сырья	18	20,21,30.	иметь практичес



	блюдо из жареной рыбы.	2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		01	кий опыт: подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	3. Приготовление блюд из тушеной рыбы .		18	31.01, 3,6.02	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	4. Приготовление блюд из запеченой рыбы .	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	24	10,11,17,18.02	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	5. Приготовление блюд из круп	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	18	25.02, 2,3.03.	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюд и гарниров из круп
	6. Приготовление блюд из каш	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	12	12,16.03.	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюд и гарниров



		4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			из круп
	7. Приготовление блюд из творога	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	18	17,19,20.03	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд из творога
	8. Приготовление бутербродов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .	6	23.03	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления бутербродов
	9. Приготовление салатов из свежих овощей	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6	24.03	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления салатов
	10.Приготовление салатов их вареных, квашеных овощей.	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	12	25.03,26.03	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления салатов



	11. Приготовление закусок	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	18	27.03 13,14.0 4	иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления холодных закусок
	12. Приготовление блюд из яиц	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6	15.04	иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления блюд из яиц
	13. Приготовление блинов и блинчиков	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	12	16,17.0 4	иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления блинов и блинчиков
	14. оладий	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6	18.04	иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовления оладий
	15. Приготовление блюд из теста	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве.	12	20.04, 21.04	иметь практический опыт: подготовка сырья и приготовл



		3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением			ения блюд из теста
	16. Подготовка к экзамену. Приготовление овощных блюд	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	12	22.04 23.04	иметь практический опыт: подготовки и сырья, приготовления п/ф и блюд из овощей
	17. Подготовка к экзамену. Приготовление мясных блюд	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	18 (24,27 ,28 апрель)	24.04 25.04 27.04	иметь практический опыт: подготовки и сырья, приготовления п/ф и блюд из мяса
	18. Подготовка к экзамену. Приготовление рыбных блюд	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	18 (29,30 ,6 мая)	28.04 29.04 30.04	иметь практический опыт: подготовки и сырья, приготовления п/ф и блюд из рыбы
	19. Подготовка к экзамену. Приготовление супов	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	18(7,8 ,12)	6.05 7.05 8.05	иметь практический опыт: подготовки и сырья и приготовления супов
	20. Подготовка к экзамену.	1. подготовка к тепловой обработке сырья	6	12.05	иметь практический



	Приготовление салатов	2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением			кий опыт: подготовк и сырья и приготовления салатов
	21. Подготовка к экзамену. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6	13.05	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюд из макаронных изделий, круп
	22. Подготовка к экзамену. Приготовление блюд из творога и яиц	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6 (14.05	иметь практический опыт: подготовк и сырья и приготовления блюд из яиц и творога
	23. Проведение дифференцированного зачета	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	12 (15.05 18.05	
		Итого 2 семестр 288 часа			
		Итоговый контроль в форме квалификационного экзамена			
Производственная практика МДК.01.01. Комплексные работы по	Темы	Содержание практики	Объем часов	Время учебного занятия	Формируются умения, знания, практический опыт



темам Кулинария					
		2 семестр	180		
Осуществление технологического процесса подготовки овощей, приготовления п/ф и блюд из овощей и грибов	1. ТБ, ознакомление с предприятием. Очистка овощей, нарезка простыми и сложными способами	1. ТБ. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд, приготовление п/ф 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	19.05	6	иметь практический опыт: подготовки овощного сырья и приготовления п/ф
	2. Очистка овощей, нарезка простыми и сложными способами	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд, приготовление п/ф 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	20.05	6	иметь практический опыт: подготовки овощного сырья и приготовления п/ф
	3. Очистка овощей, нарезка простыми и сложными способами	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд, приготовление п/ф 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	21.05	6	иметь практический опыт: подготовки овощного сырья и приготовления п/ф
	4. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья.	1.Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2.Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. выделение и сортировка кусков	22.05	6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производ



					ству и приготовления мясных п/ф
	5. Механическая обработка мясного сырья.	1. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. выделение и сортировка кусков	25.05	6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	6. ТБ мясной цех. Механическая обработка мясного сырья.	1. Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. выделение и сортировка кусков	26.05	6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	7. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов	1. Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш 3. Изготовление полуфабрикатов 4. Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	8. Механическая обработка мясного сырья.	1. Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2. Обвалка и жиловка подготовленных туш		6	иметь практический опыт:



	Приготовление полуфабриката в	3.Изготовление полуфабрикатов 4.Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения			подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	9. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабриката в	1.Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2.Обвалка и жиловка подготовленных туш 3.Изготовление полуфабрикатов 4.Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	10. Механическая обработка мясного сырья. Приготовление полуфабриката в	1.Т.Б. Первичная обработка оленьих туш 2.Обвалка и жиловка подготовленных туш 3.Изготовление полуфабрикатов 4.Подготовка к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления мясных п/ф
	11. ТБ мясной (рыбный) цех. Механическая обработка рыбного сырья.	1.Т.Б. Первичная обработка рыбы с костным скелетом 2.Подготовка рыбы к использованию целиком		6	иметь практический опыт: подготовки рыбного сырья к производству и приготовления п/ф
	12.	1.Т.Б. Первичная обработка		6	иметь



	Механическая обработка рыбного сырья.	рыбы с костным скелетом 2.Пластование рыбы 3. подготовка к изготовлению п/ф			практический опыт: подготовка рыбного сырья к производству и приготовление п/ф
	13. Механическая обработка рыбного сырья.	1.Т.Б. Первичная обработка рыбы с костным скелетом 2.Пластование рыбы 3. подготовка к изготовлению п/ф		6	иметь практический опыт: подготовка рыбного сырья к производству и приготовление п/ф
	14. Механическая обработка рыбного сырья.	1.Т.Б. Первичная обработка рыбы с костным скелетом 2.Пластование рыбы 3. Приготовление п/ф		6	иметь практический опыт: подготовка рыбного сырья к производству и приготовление п/ф
	15. Механическая обработка рыбного сырья.	1.Т.Б. Первичная обработка рыбы с костным скелетом 2.Пластование рыбы 3. Приготовление рубленых п/ф п/ф		6	иметь практический опыт: подготовка рыбного сырья к производству и приготовление п/ф
	16. ТБ. Горячий цех. Приготовление и оформление	1. Первичная обработка овощей. 2. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд		6	иметь практический опыт:



	простых блюд из овощей.	<ol style="list-style-type: none">3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей4. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.5. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			подготовки сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	17. Приготовление и оформление простых блюд из овощей.	<ol style="list-style-type: none">6. Первичная обработка овощей.7. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд8. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей9. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.10. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	18. Приготовление и оформление простых блюд из овощей.	<ol style="list-style-type: none">11. Первичная обработка овощей.12. Подготовка ,нарезка овощей к приготовлению блюд13. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей14. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.15. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюда и гарниров из овощей
	19. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясопродуктов	<ol style="list-style-type: none">1. подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве.3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления



					п/ф и блюда из мяса
	20. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясопродуктов	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из мяса
	21. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясопродуктов	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки мясного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из мяса
	22. Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки рыбного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	23. Приготовление и отпуск	1.подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и		6	иметь практический



	простых блюд из рыбы	подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .			опыт: подготовки рыбного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	24. Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы	1. подготовка к тепловой обработке полуфабрикатов 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки рыбного сырья к производству и приготовления п/ф и блюд из рыбы
	25. Подготовка продуктов и приготовление блюд из круп из макаронных изделий	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов
	26 Приготовление блюд из творога и яиц	1. подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления супов



	27. Приготовление холодных блюд	1.подготовка к тепловой обработке сырья. 2. Приготовление, оформление и подача каш по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп
	28. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий
	29. Подготовка продуктов и приготовление супов	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд из творога и яиц
	30. Экзамен	1.подготовка к тепловой обработке сырья 2. Приготовление, оформление и подача блюд по технологическим картам на производстве. 3.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 4.Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		6	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления холодных блюд



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.01 Кулинария

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



Содержание учебной программы предмета «Кулинария».

Введение:

Должен знать: Роль повара, в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Задачи содержание предмета «Кулинария», связь с другими предметами.

Нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания

Должен уметь: Пользоваться Сборником рецептур блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

Ознакомление с квалификационными характеристиками и программами обучения по профессиям.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Должен знать: основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины пожаров на предприятиях.

Должен уметь: оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии.


Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии (проводит работник соответствующей службы). Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охраной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема 3. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Должен знать: понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	МДК 01.01 Кулинария

сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование); гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование). Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. **Должен уметь:** определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Пользоваться Сборником рецептов.

Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Прием и взвешивание: его назначение и цель. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука.

Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка квашеных (соленых), сушеных и мороженых овощей.

Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование, меры по снижению.


Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы.

Должен знать: технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовление полуфабрикатов.

Должен уметь: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов; обрабатывать рыбу и нерыбные продукты моря, приготавливать полуфабрикаты для

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 01.01 Кулинария</i>

варки, припускания, жарки; приготавливать котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди и кильки. Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги и других).

Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, технология приготовления.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование, требования к качеству.

Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки их хранения.


Тема 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Должен знать: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; рецептуры и технологию приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Должен уметь: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты; приготавливать рубленую массу и полуфабрикаты из нее. Обрабатывать мясные субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу.

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туш.

Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	МДК 01.01 Кулинария

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Технология приготовления супов-пюре. Их характеристика. Общие правила приготовления.

Технология приготовления прозрачных супов, их характеристика. Общие правила приготовления. Гарниры.

Технология приготовления супов на фруктовых отварах, их характеристика.

Технология приготовления холодных супов, их характеристика.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема №6 Тепловая кулинарная обработка продуктов

Должен знать: основные приемы тепловой обработки продуктов.

Должен уметь: приобретать навыки эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания.

Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема №7 Супы.

Должен знать: технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения.

Должен уметь: приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Технология приготовления бульонов, их разновидности.

Технология приготовления заправочных супов, их классификация. Общие правила приготовления.

Технология приготовления супов-пюре, их характеристика. Общие правила приготовления.

Технология приготовления прозрачных супов, их характеристика. Общие правила приготовления. Гарниры.

Технология приготовления молочных супов, их характеристика.

Технология приготовления супов на фруктовых отварах, их характеристика.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству.

Правила подачи супов, условия и сроки хранения.



Тема 8. Соусы.

Должен знать: технологический процесс приготовления соусов, их рецептуры, использование.

Должен уметь: приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса.

Значение соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь применяемые, для приготовления соусов. Пассерование муки, виды пассировок, их назначение.

Соус красный основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус белый основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус сметанный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соус молочный и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соусы на сливочном масле. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Соусы на растительном масле и уксусе. Рецепттура, технология приготовления, использование.

Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы.

Должен уметь: приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Блюда из вязких каш; рецептуры, технология приготовления.

Блюда из концентратов, особенности их приготовления.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептуры, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, использование и сроки хранения.

Тема 10. Блюда и гарниры из овощей



Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей.

Должен уметь: приготавливать блюда и гарниры из овощей с соблюдением технологического процесса.

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из жареных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Блюда и гарниры из тушеных овощей; рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.

Фаршированные запеченные блюда; рецептуры, технология приготовления, подача блюд.

Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения.

Тема 11. Рыбные блюда

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы.

Должен уметь:

Приготавливать блюда из рыбы с соблюдением технологического процесса.

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и припускания рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептуры, способы подачи.

Способы жарки рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептуры, способы подачи.

Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы, рецептуры, способы подачи.


Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, способы подачи.

Блюда из нерыбных морепродуктов, рецептуры, технология приготовления, способы подачи.

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения, оформление и отпуск.

Тема 12. Мясные блюда.

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	МДК 01.01 Кулинария

Должен уметь: приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса.

Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов.

Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Запеченные мясные блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из рубленной и котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из субпродуктов, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные, рецептуры. Технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Тема 13. Блюда из яиц и творога

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из творога, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Тема 14. Холодные блюда и закуски.

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд.



Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление и отпуск.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Холодные блюда и закуски из рыбы, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Тема 15. Сладкие блюда и горячие напитки

Должен знать: технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и горячих напитков.

Должен уметь: определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда и горячие напитки, с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Горячие сладкие блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Блюда из концентратов, приготовление и отпуск.

Горячие напитки; рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Тема 16. Дрожжевое тесто и изделия из него.

Должен знать: технологию приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.

- Характеристику дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста.

- Требования к качеству теста

Должен уметь: приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.

- Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

- Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

- Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.

- Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.

- Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

**Тема 17. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.**

Должен знать: Технологический процесс, приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Должен уметь: вести технологический процесс приготовления теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.

Классификация бездрожжевого теста.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления кулинарное использования.

Режим выпечки блинчиков.

Требования к качеству готовых изделий.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинетов
- кулинарии
- мастерская
- кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (экран, проектор, ПК)
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся в подгруппе;
- моечная ванна, весы настольные, кухонный комбайн, конвектомат, электроплиты, фритюрница, хлебопечка, взбивалка, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.
- инструменты и приспособления работы повара и кондитера.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Нормативные документы



1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

Учебная литература:

1. А.Л. Радченко «Организация производства на предприятии общественного питания» Ростов на Дону. Изд. «Феникс» 2005 г.
2. Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник. «Академия». М.2016.
3. Л.Г. Шатун М. «технология приготовления пищи» .2006 г
4. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий».
5. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М. Изд. «Академия» 2016г.
6. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение организация общественного питания и охрана труда». «Академия». М. 2015.
7. Сопина. «Пособие для повара»
8. Г.Г. Дубцов «Товароведение продовольственных товаров». «Академия» . М.2014г.
9. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. «Академия» . М.2016г.
- 10.Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», про. Образование
- 11.С.Н. Козлова, Е.Ю. Федина «Кулинарная характеристика блюд» . Академия. М. 2007
- 12.«Производственное обучение профессии повар» 1-2-3-4 ч.
- 13.А.Т. Кочурина «кулинария рабочая тетрадь»

Дополнительная литература:

1. Э Алькаев «Лучшие блюда из картофеля». М. 2005
2. Т. Деревянко «Украшение блюд»
3. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
4. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Периодическая печать:



Журнал «Гастроном»

Журнал «Питание и общество»

Журнал «Школа гастронома»

Интернет ресурсы:

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru>recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства и учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые организовываются как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы студентам созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания Эвенкийского района, с которыми заключены долгосрочные договора о прохождении производственной практики студентами.

Цели и задачи, программы и письменный отчет (дневник) имеются по каждому виду практики.

Аттестация в форме дифференцированного зачета по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- дневника прохождения производственной практики;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 01.01 Кулинария

- наряд-задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической (пробной) квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами имеющими высшее профессиональное образование по специальности «Экономика и управление в торговле и общественном питании» и дополнительную профессиональную подготовку по направлению «Педагогика и психология», что соответствует профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 25 лет. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего Повар, кондитер выше на 1-2 разряда, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профильных организациях.



Министерство образования Красноярского края

КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

ОП.00 Профессиональный цикл

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № ____

от «31» августа 2023 г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская

«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

2023

Разработал:

Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»

Роженцов Андрей Иванович



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

Рабочая программа профессионального модуля разработана разработана на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих; – примерной программы по профессии (профессиям) НПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Роженцов Андрей Иванович преподаватель КГБ ПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Эксперты от работодателя:

Компанейцева В.Н. заведующая кафе «Эвенкийская кухня»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

СОДЕРЖАНИЕ



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ



ПОЛУФАБРИКАТОВ

МДК 02.01. Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Изготовитель пищевых полуфабрикатов является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII) по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Рабочая программа дисциплины может быть использована во всех направлениях подготовки выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII, в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки).

Рабочая программа адаптирована к условиям Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Эвенкийский многопрофильный техникум» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи модуля является усвоение теоретических знаний назначения, классификации упаковки, требований к ней, приобретение умений их применения в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области упаковки;
- изучение классификаций, характеристик транспортной и потребительской упаковки, виды дефектов, условия хранения, таро оборота;

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

- фасовать полуфабрикаты и готовую продукцию или отдельные ее компоненты в тару



- осуществлять рациональный выбор разных видов упаковки;
- оценивать качество упаковки;
- выбирать потребительскую упаковку с учетом свойств товаров;
- обеспечивать сохраняемость упаковки при хранении.

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

- классификацию, назначение, характеристику отдельных видов транспортной и потребительской упаковки и тары;
- требования к упаковке;
- оценку качества и дефекты тары, условия хранения;
- тарооборот;
- потери при эксплуатации.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов из них лабораторных и практических работ 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной 36 часов и производственной практики 72 –часа.



2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
- ПК.1 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- ПК.2. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
- ПК.3. Распознавать и выбирать виды упаковки совместимые с размещаемыми в них товарами.
- ПК.4. Принимать тару по количеству и качеству, оценивать их качество, выявлять дефекты, обеспечивающие ее сохраняемость.



3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, поурочное планирование работы преподавателя	Нумерация	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			
				Максимальная нагрузка обучающихся (час)	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка	Лабораторно-практические занятия
1			2	3	4	5	6
МДК.02.01. Технология упаковки и укладки полуфабрикатов				54	18	36	8
3 семестр					18	36	8
Тема 1. Введение. Предмет, цели, задачи учебной дисциплины			Содержание учебного материала				
	1.		Цели, задачи, предмет учебной дисциплины, меж предметные связи			1	
	2.		Основные понятия: упаковка, упаковывание.			1	
Тема 2. Товароведная характеристика упаковки							
	3.		Упаковка как товар и объект товароведения и коммерческой деятельности.			1	
	4.		Составные элементы упаковки, перевязочные			1	



			материалы.				
	5.		Функции упаковки, роль упаковки в продвижении товара.			1	
			Самостоятельная работа: - Рассмотрите основные элементы упаковки, выявите их влияние на сохранность товаров. - Приведите примеры тары, применяемые для продовольственных товаров. - Разберите функции упаковки и ее роль в продвижении товара.		2		
Тема 3. Классификация упаковки							
	6.		Классификация упаковки по назначению, используемым материалам, форме, вместимости, кратности использования, возвратности и др.			1	
	7.		Краткая характеристика видов упаковки.			1	
	8.		Перспективные виды и их краткая характеристика.			1	
	9.		ПР №1 Распознавание разных видов упаковки.				1
			Самостоятельная работа: - Изучите классификацию разных видов упаковки. - Разработайте схему классификации видов упаковки		3		
Тема 4. Транспортная упаковка							
	10.		Транспортная упаковка: понятие, назначение, классификация по используемым материалам.			1	



	11.	Бумажная и картонная упаковки: характеристика, упаковочные материалы, достоинства и недостатки, особенности эксплуатации.			1	
	12.	Деревянная тара: виды и назначение, элементы конструкции, правила вскрытия, достоинства и недостатки.			1	
	13.	Полимерная тара и упаковочные материалы: виды, типы, достоинства и недостатки, особенности эксплуатации.			1	
	14.	Тканевые мешки: назначение, виды, характеристика, товарные сорта, достоинства и недостатки, особенности использования. Металлическая тара: виды, достоинства и недостатки, особенности эксплуатации.			1	
	15.	Групповая упаковка: понятие, назначение. Тара- оборудование: виды, назначение, используемые материалы, эксплуатация.			1	
	16.	ПР № 2 Ознакомление с видами транспортной тары для продовольственных товаров.				1
	17.	ПР № 2 Ознакомление с видами транспортной тары для продовольственных товаров.				1
		Самостоятельная работа: 1. Изучите классификацию транспортной упаковки и ее назначение. 2. Дайте сравнительную характеристику разным видам упаковки. 3. Выявите достоинства и недостатки разных видов упаковки.		4		



			4. Изучите понятие тара-оборудование. 5. Выявите критерии выбора разных видов упаковки.				
Тема 5. Потребительская упаковка							
	18.		Потребительская упаковка: понятие, назначение, классификация по используемым материалам. Отличия потребительской тары от транспортной.			1	
	19.		Потребительская упаковка: понятие, назначение, классификация по используемым материалам.			1	
	20.		Упаковка овощных полуфабрикатов.			1	
	21.		Упаковка мясных полуфабрикатов.			1	
	22.		Упаковка полуфабрикатов из рыбы			1	
	23.		Влияние разных видов потребительской упаковки на качество товаров. Критерии выбора разных видов потребительской упаковки.			1	
	24.		ПР№ 3 Ознакомление с видами потребительской упаковки для полуфабрикатов и установление критериев выбора.				1
	25.		ПР № 3 Ознакомление с видами потребительской упаковки для полуфабрикатов и установление критериев выбора.				1
			Самостоятельная работа: 1. Дайте понятие и назначение потребительской упаковки. 2. Сравните разные виды		4		



			и типы упаковки, выявите их достоинства и недостатки, особенности конструкции и эксплуатации. 3. Рассмотрите влияние разных видов потребительской упаковки на качество товаров и критерии их выбора.				
Тема 6. Оценка качества упаковки							
	26.		Оценка качество упаковки: понятие, назначение, градации качества. Общие и специфические показатели качества упаковки разных видов и типов. Требования качества, нормативные документы, устанавливающие эти требования.			1	
	27.		Методы оценки качества упаковки: органолептический и измерительный. Дефекты упаковки разных видов и типов, причины их возникновения и способы предупреждения.			1	
	28.		ПР№ 4 Ознакомление с видами дефектов упаковки и их диагностика.				1
			Самостоятельная работа: 1. Выявите распространенные дефекты упаковки, причины их возникновения и предупреждения. 2. Укажите причины следующих дефектов тары: полломка		3		



			деревянных ящиков; разгерметизация металлических банок; разрыв тканевых мешков.				
Тема 7. Хранение упаковки							
	29.		Условия хранения разных видов и типов упаковки с товаром или без; влияние условий хранения на сохранность упаковки и носителей маркировки. Размещение тары на хранение: способы, принципы и правила. Процессы, происходящие при хранении упаковки разных видов с товаром или без:			1	
	30.		ПР № 5 Изучение условий хранения упаковки и возникающих при хранении дефектов (решение ситуационных задач).				1
Тема 8. Тарооборот							
	31.		Тарооборот: понятие, назначение.			1	
	32.		Приемка, отпуск и возврат тары по количеству и качеству: порядок, нормативно-правовая база, оформление операций при приемке, отпуску и возврату тары или товаров с тарой.			1	
	33.		Приемка, отпуск и возврат тары по количеству и качеству: порядок, нормативно-правовая база, оформление операций при приемке, отпуску и возврату тары или товаров с тарой.			1	
	34.		ПР № 6. Изучение порядка приемки, отпуски и возврата тары и оформление результатов этих операций.				1



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

		Самостоятельная работа: 1. Дайте понятие и назначение тарооборота. 2. Изучите порядок приемки, отпуска и возврата тары. 3. Рассмотрите назначение и способы утилизации или повторного использования		2		
	35.	Дифференцированный зачет			1	
	36.	Дифференцированный зачет			1	

**Тематическое планирование по учебной и производственной практике ПМ. 02. МДК 02.01. Технология упаковки и укладки полуфабрикатов**

Учебная практика МДК.02.01. Комплексные работы по темам Технология упаковки и укладки полуфабрикатов	Темы	Содержание практики	Объем часов	Время учебного занятия	Формируемые умения, знания, практический опыт
			36	3 семестр	
фОсуществление технологического процесса подготовки овощей, приготовления п/ф, упаковка.	1. ТБ, ознакомление с участком работы. Подготовка п/ф к упаковке.	1. ТБ. подготовка овощей к упаковке, упаковка. 2. Оценка качества . 3. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6		иметь практический опыт: подготовки овощного сырья к упаковке. Упаковка
	2.ТБ. Подготовка мясных п/ф к упаковке.	1. ТБ. подготовка мясных п/ф к упаковке, упаковка. 2. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	12		иметь практический опыт: подготовки мясных п/ф к упаковке. Упаковка
	3. ТБ. Подготовка п/ф из птицы к упаковке.	1. ТБ. подготовка п/ф из птицы к упаковке, упаковка. 2. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6		иметь практический опыт: подготовки п/ф из птицы к упаковке. Упаковка
	4. ТБ. Подготовка п/ф кулинарных изделий к упаковке	1. ТБ. подготовка готовых п/ф кулинарных изделий к упаковке, упаковка. 2. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6		иметь практический опыт: подготовки п/ф кулинарных изделий к упаковке. Упаковка
	5.ТБ.	1. ТБ. подготовка п/ф из	6		иметь практический



	Подготовка п/ф из рыбы к упаковке	2. рыбы к упаковке, упаковка. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			опыт: подготовки п/ф из рыбы к упаковке. Упаковка
		Итого 3 семестр 36 часов			
		4 Семестр:	72	4 семестр	
Производственная практика МДК.02.01. Комплексные работы по темам Технология упаковки и укладки полуфабрикатов	1. ТБ, ознакомление с участком работы. Подготовка п/ф к упаковке.	4. ТБ. подготовка овощей к упаковке, упаковка. 5. Оценка качества . 6. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	12		иметь практический опыт: подготовки овощного сырья к упаковке. Упаковка
	2.ТБ. Подготовка мясных п/ф к упаковке.	3. ТБ. подготовка мясных п/ф к упаковке, упаковка. 4. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	18		иметь практический опыт: подготовки мясных п/ф к упаковке. Упаковка
	3. ТБ. Подготовка п/ф из птицы к упаковке.	3. ТБ. подготовка п/ф из птицы к упаковке, упаковка. 4. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	12		иметь практический опыт: подготовки п/ф из птицы к упаковке. Упаковка
	4. ТБ. Подготовка п/ф кулинарных изделий к упаковке	3. ТБ. подготовка готовых п/ф кулинарных изделий к упаковке, упаковка. 4. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	12		иметь практический опыт: подготовки п/ф кулинарных изделий к упаковке. Упаковка
	5.ТБ. Подготовка	3. ТБ. подготовка п/ф из рыбы к упаковке, упаковка.	18		иметь практический



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов

	п/ф из рыбы к упаковке	4. Оценка качества . Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			опыт: подготовки п/ф из рыбы к упаковке. Упаковка
--	------------------------	---	--	--	--

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



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебных кабинетов Товароведения; лабораторий Товароведения продовольственных товаров и Товароведения непродовольственных товаров.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории: средства измерений (весы, гири, линейки).

Технические средства обучения: проектор, кинофильмы, информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаросопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ "О защите прав потребителей" от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен, и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.11.2004 N171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N261-ФЗ)
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 52 – ФЗ от 30.03.1999 с измен. и допол.
3. ГОСТ 17527-86 Упаковка. Термины и определения
4. МС ИСО 780-83 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с товарами
5. Чалых Т.И., Коснырева Л.М., Пашкевич Л.А. Товароведение упаковочных материалов и тары. – М.: Академия, 2004

Интернет ресурсы:

<https://www.myuniversity.ru/T>
<https://gendocs.ru/v974/?cc=11>
<https://upakovka.jofo.me/1607777.html>
<https://pdnr.ru/a7759.html>
<http://upakovkatorg.ru/upakovka-polufabrikatov>
https://studopedia.su/13_37826



4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства и учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые организовываются как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы студентам созданы условия в читальном зале библиотеки и в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания Эвенкийского района, с которыми заключены долгосрочные договора о прохождении производственной практики студентами.

Цели и задачи, программы и письменный отчет (дневник) имеются по каждому виду практики.


Аттестация в форме дифференцированного зачета по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- дневника прохождения производственной практики;
- наряд-задания на выполнение практической квалификационной работы;
- акта о выполнении практической (пробной) квалификационной работы;
- производственной характеристики.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами имеющими высшее профессиональное образование по специальности «Экономика и управление в торговле и общественном питании» и дополнительную профессиональную подготовку по направлению «Педагогика и психология», что

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов
	<i>МДК 02.01 Технология упаковки и укладки полуфабрикатов</i>

соответствует профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 25 лет. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочий Повар, кондитер выше на 1-2 разряда, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профильных организациях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: осуществлять рациональный выбор разных видов упаковки; оценивать качество упаковки; выбирать потребительскую упаковку с учетом свойств товаров; принимать тару по количеству и качеству; обеспечивать сохраняемость упаковки при хранении;</p> <p>Знания: классификацию, назначение, характеристику отдельных видов транспортной и потребительской упаковки; новые виды, требования к упаковке; оценку качества и дефекты тары, условия хранения; таро оборот; потери при эксплуатации.</p>	<p>Самоконтроль Проверка решения ситуационных задач Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Устный и письменный контроль по тестам по темам</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>